

Community Empowerment of Enggano Island With CSR Program Implementation PT Pertamina Patra Niaga Sumatera Bagian Selatan

Hendrata Wahyuesa Priambudi¹, Putri Nur Alifah¹, Agustina
Mandayati², Fikri Jati Wibowo¹, Reza Octa Ricoh³.

¹Prospect Institute, ²PT Pertamina Patra Niaga MOR II Sumatera Bagian Selatan,

³PT Pertamina Patra Niaga Fuel Terminal Pulau Baai

*Email Korespondensi: Agustina.mandayati@pertamina.com

Abstract

Enggano Island is one of the outer islands in Indonesia which is part of North Bengkulu Regency. Natural resources in the form of banana agricultural products are very abundant and become an economic commodity for most people. But behind the abundant banana harvest, there are problems related to the sale and distribution of bananas. The process of distributing bananas outside Enggano Island takes a long time and can be interrupted at any time due to storms. Distribution constraints cause bananas that are ready to be marketed to rot and harm banana farmers. Seeing these problems, it is necessary to process bananas into semi-finished and finished materials. These efforts are aimed at not only extending the expiration date but also increasing the selling value of processed bananas. Responding to this, PT Pertamina Patra Niaga Sumatera Bagian Selatan in collaboration with the Prospect Institute implemented a Corporate Social Responsibility (CSR) Program on Enggano Island. This program is named PERISAI which stands for Banana Enggano Program for Healthy and Nutritious Champion. The implementation of this activity is carried out by holding training on making banana chips and flour as well as training on the use of banana processing and how to care for it. The implementation of the PERISAI Program broadly consists of 5 (five) activities, namely: program socialization, the formation of the target group which was inaugurated in the Decree of the Enggano District Government, renovation of production houses, introduction of banana processing tools and machines, and training and practice of banana processing.

Keywords: Banana Diversification; Community Empowerment; Enggano Island.

Pemberdayaan Masyarakat Pulau Enggano Dengan Implementasi Program TJSL PT Pertamina Patra Niaga Sumatera Bagian Selatan

Abstrak

Pulau Enggano merupakan salah satu pulau terluar di Indonesia yang merupakan bagian dari Kabupaten Bengkulu Utara. Sumber daya alam berupa hasil pertanian pisang sangat melimpah dan menjadi komoditas ekonomi bagi sebagian besar masyarakat. Namun di balik hasil panen pisang yang melimpah, terdapat permasalahan terkait penjualan dan pendistribusian pisang. Proses pendistribusian pisang ke luar Pulau Enggano memakan waktu lama dan sewaktu-waktu bisa terputus akibat badai. Kendala distribusi menyebabkan pisang yang siap dipasarkan menjadi busuk dan merugikan petani pisang. Melihat permasalahan tersebut maka perlu dilakukan pengolahan buah pisang menjadi bahan setengah jadi dan bahan jadi. Upaya tersebut bertujuan selain untuk memperpanjang masa kadaluarsa juga meningkatkan nilai jual olahan pisang. Menjawab hal tersebut, PT Pertamina Patra Niaga Sumatera Bagian Selatan bekerjasama dengan Prospect Institute melaksanakan program Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan atau *Corporate Social Responsibility* (TJSL/CSR) di Pulau Enggano. Program ini diberi nama PERISAI yang merupakan singkatan dari program Pisang Enggano Juara Sehat dan Bergizi. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan mengadakan pelatihan pembuatan keripik dan tepung pisang serta pelatihan penggunaan pengolahan pisang dan cara perawatannya. Pelaksanaan program PERISAI secara garis besar terdiri dari 5 (lima) kegiatan, yaitu: sosialisasi program, pembentukan kelompok binaan yang diresmikan dalam SK Pemerintah Kecamatan Enggano, renovasi rumah produksi, pengenalan alat dan mesin pengolah pisang, serta pelatihan dan praktik pengolahan pisang.

Kata Kunci: Diversifikasi Pisang; Pemberdayaan Masyarakat; Pulau Enggano.

Pendahuluan

Program Pisang Enggano Juara Sehat dan Bergizi atau dapat disingkat dengan PERISAI merupakan serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk memberdayakan masyarakat di Pulau Enggano berkaitan dengan pengolahan hasil alam yang melimpah berupa buah pisang. Pemilihan program ini mempertimbangkan kondisi di Pulau Enggano yang melimpah akan hasil perkebunan pisang namun belum diolah secara maksimal. Pertimbangan tersebut juga melihat tingginya risiko terjadi pembusukan pisang akibat proses distribusi yang membutuhkan waktu beberapa hari serta kondisi pisang yang cepat matang.

Pelaksanaan program Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) PT Pertamina Patra Niaga Sumatera Bagian Selatan (Sumbagsel) merupakan aksi dari hasil survei yang telah dilaksanakan pada bulan Juni 2021. Survei sebelumnya mengenai pengembangan *agriculture & marineculture* di Pulau Enggano, Bengkulu Utara. Berdasarkan hasil survei, ditetapkan bahwa opsi program TJSL yang akan diimplementasikan adalah pengelolaan *agriculture* dengan diversifikasi pisang.

Tujuan dari pelaksanaan program ini antara lain:

- a. Melakukan sosialisasi kepada kelompok binaan terkait pengolahan diversifikasi pisang menjadi keripik dan tepung pisang;
- b. Pembentukan kelompok mitra binaan PT Pertamina Patra Niaga Sumbagsel;
- c. Melakukan renovasi serta pemeliharaan rumah produksi di Desa Meok, Kecamatan Enggano;
- d. Memperkenalkan alat dan mesin produksi kepada kelompok binaan untuk mengolah pisang menjadi keripik dan tepung pisang;
- e. Memberikan pemahaman kepada kelompok binaan dengan melakukan pelatihan agar dapat mengolah pisang menjadi keripik dan tepung pisang; serta
- f. Memberikan pemahaman kepada kelompok binaan melalui pelatihan penggunaan serta pemeliharaan alat dan mesin produksi.

Penulisan artikel ini bertujuan untuk mempublikasikan program TJSL PT Pertamina Patra Niaga Sumbagsel, yaitu: **program Pisang Enggano Juara Sehat dan Bergizi (PERISAI)**. Teknik penulisan yang dilakukan adalah deskriptif naratif dalam menceritakan pelaksanaan program ini. Hasil dari implementasi program ini, kelompok binaan dapat melakukan pengolahan pisang menjadi keripik dan tepung pisang, serta dapat memahami tata cara penggunaan mesin dan peralatan pengolah keripik dan tepung pisang.

Metode

A. Implementasi Program Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan atau *Corporate Social Responsibility* (TJSL/CSR)

Pelaksanaan program TJSL/CSR merupakan suatu komitmen perusahaan sebagai upaya pengembangan etika serta praktik bisnis yang berkesinambungan untuk turut andil dalam peningkatan kualitas ekonomi, sosial, dan lingkungan bagi masyarakat (Sudarsana, 2018). Pada pelaksanaan program TJSL/CSR terdapat beberapa metode yang digunakan yang digunakan sebagai pendekatan. Beberapa pendekatan tersebut dilakukan untuk dapat memaksimalkan program yang diberikan oleh perusahaan kepada masyarakat (Aqiela, 2018). Metode tersebut, antara lain:

- a. Keterlibatan Langsung. TJSL/CSR yang dijalankan oleh perusahaan dilakukan secara langsung dengan menyelenggarakan sumbangan ke masyarakat tanpa adanya perantara. Model seperti ini dapat dikatakan sebagai program charity atau programnya by event (dilaksanakan satu kali saja dalam momen tertentu).
- b. Melalui Yayasan atau Organisasi Sosial Perusahaan. Perusahaan mendirikan sebuah lembaga organisasi sosial sendiri yang berada di bawah perusahaan atau grupnya. Diadopsi dari model yang dilakukan di negara maju. Biasanya, perusahaan di awal tahun menyediakan dana awal secara teratur untuk bagi kegiatan.
- c. Bermitra dengan pihak lain. Perusahaan menyelenggarakan TJSL/CSR melalui kerja sama dengan stakeholder baik dalam mengelola dana maupun melaksanakan program.
- d. Mendukung atau bergabung dalam suatu konsorsium. Perusahaan turut mendirikan, menjadi anggota atau mendukung suatu lembaga sosial tertentu. Dibandingkan dengan model lain, pola yang lebih berorientasi pada pemberian hibah perusahaan yang bersifat charity.

B. Bahan dan Alat

Pembuatan keripik pisang membutuhkan bahan seperti: pisang kepok, minyak goreng, dan perasa glaze aneka rasa. Penggunaan pisang kepok pada pengolahan ini selain karena melimpah di Pulau Enggano, juga memiliki hasil yang lebih baik dan lebih putih apabila diolah menjadi tepung pisang apabila dibandingkan jenis pisang yang lain (Kiptiah, Nuryati, Amalia, & Hayati, 2019). Penggunaan bahan baku berupa pisang menggunakan hasil kebun milik masyarakat. Pembuatan tepung pisang hanya membutuhkan pisang tanpa bahan campuran yang lain. Proses pelatihan pembuatan pisang memanfaatkan hasil panen dari anggota kelompok dengan 3 (tiga) jenis *grade*, yaitu: *grade A* (super), *grade C*, dan *grade D*. *Grade* pisang yang dinilai tersebut bukan berdasarkan kualitas dari pisang tetapi berdasarkan jumlah sisir pisang dalam 1 (satu) tandan. Semakin banyak jumlah sisir dalam 1 (satu) tandan pisang, maka semakin tinggi tingkatan *grade* dan harga 1 (satu) tandan pisang. Peralatan yang dibutuhkan untuk mengolah keripik pisang, antara lain: alat pemotong pisang, alat penggorengan, mesin *spinner*, dan *hand sealer* untuk mengemas produk keripik pisang. Sedangkan peralatan yang dibutuhkan untuk mengolah tepung pisang, antara lain: alat pemotong pisang, mesin *food dehydrator*, mesin penepung, mesin pengayak tepung, dan *hand sealer* untuk mengemas produk tepung pisang.

a) Proses Pembuatan Keripik Pisang

Proses pembuatan keripik pisang diawali dengan melakukan panen dan menentukan *grade* pisang yang akan diolah. Setelah mendapatkan buah pisang dengan *grade* yang telah ditentukan, maka pisang tersebut pisahkan dari tandannya lalu dicuci menggunakan air bersih. Proses berikutnya adalah pengupasan kulit pisang dengan pisau kemudian dilakukan pembersihan getah pisang menggunakan *peeler* atau alat

pengupas kulit dan dicuci kembali untuk menghilangkan getah pisang yang tersisa. Tahapan berikutnya adalah dilakukan pemotongan pisang dengan memperhatikan tingkat ketebalan pisang. Alat pemotong pisang yang akan digunakan harus disesuaikan terlebih dahulu ketebalannya supaya pisang tidak mudah hancur saat dipotong. Setelah proses pemotongan, pisang kemudian digoreng dengan metode *deep frying* sampai tidak muncul lagi gelembung udara saat digoreng (Mulyatiningsih, 2007). Proses selanjutnya adalah meniriskan minyak yang terkandung dalam keripik pisang menggunakan *spinner* supaya waktu simpan dari keripik tersebut menjadi lebih lama. Setelah dilakukan penirisan minyak, maka dilakukan proses pemberian rasa. Perasa yang digunakan berupa perasa *glaze* berbentuk batangan yang harus dilelehkan terlebih dahulu. Sebelum dilakukan pengemasan, keripik pisang yang telah diberikan perasa harus dikeringkan terlebih dahulu supaya perasa tidak mudah meleleh pada saat pengemasan.

C. Proses Pembuatan Tepung Pisang

Proses pembuatan tepung pisang pada tahapan awalnya tidak berbeda dengan proses awal pembuatan keripik pisang, yaitu: menentukan *grade* yang akan diolah lalu dilakukan pengupasan kulit pisang, pembersihan getah, dan pemotongan pisang. Proses selanjutnya adalah melakukan pengeringan menggunakan alat pengering atau yang biasa disebut dengan *food dehydrator*. Pengeringan pisang dapat berlangsung selama 6 (enam) hingga 12 (dua belas) jam tergantung dengan tingkat kelembaban dan kadar air yang terkandung dalam pisang tersebut. Setelah mengalami proses pengeringan, maka pisang tersebut dapat digiling menggunakan mesin penepung yang kemudian hasil penggilingan dapat segera dimasukkan ke dalam mesin pengayak tepung. Setelah dilakukan pengayakan, maka tepung pisang sudah dapat dikemas menggunakan *hand sealer*. Pembuatan tepung pisang selain dapat memperpanjang usia penyimpanan, juga memudahkan penyimpanan serta pengangkutan ketika akan dipasarkan (Kurniawan, 2009). Selain itu, pengolahan tepung pisang juga dapat dijadikan sebagai produk olahan sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Nurhayani & Andayani, 2014). Berdasarkan kajian yang telah dilakukan sebelumnya (Triyono, 2010), kandungan yang terdapat pada tepung pisang terdapat amilosa yang tinggi senilai 9,1 sampai 17,2%. Selain itu, kandungan Vitamin A, Vitamin B, dan Vitamin C juga menjadi kandungan yang bermanfaat dalam olahan tepung pisang (Ambarita, Bayu, & Setiada, 2015).

Hasil dan Pembahasan

Program PERISAI adalah program yang dibentuk oleh PT Pertamina Patra Niaga Sumbagsel dengan melakukan kerja sama dengan masyarakat Pulau Enggano. Selama berlangsungnya implementasi program PERISAI, perwakilan masyarakat yang tergabung ke dalam kelompok binaan Pisang Enggano Pakahaik diberikan pendampingan serta pelatihan mulai dari tanggal 22 November hingga 9 Desember 2021. Pelaksanaan Program Perisai berlokasi di Desa Meok, Kecamatan Enggano, Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu. Kegiatan ini menempati Gedung Badan Permusyawaratan Desa (BPD) yang sudah tidak digunakan lagi yang kemudian beralih fungsi menjadi rumah produksi dengan persetujuan pihak BPD Desa Meok, Pemerintah Desa Meok, dan Pemerintah Kecamatan Enggano.

Implementasi program ini turut melibatkan pemangku kepentingan untuk menunjang pelaksanaan program. Pemangku kepentingan yang terlibat, antara lain: Pemerintah Kecamatan Enggano, seluruh kepala desa yang ada di Pulau Enggano, Badan Permusyawaratan Desa Meok, Prospect Institute sebagai lembaga yang mengelola kegiatan implementasi program, hingga pelatih kelompok binaan bernama Arzon Effendi yang memiliki pengalaman dalam mengolah pisang. Pelaksanaan program juga melibatkan Koramil (Komando Rayon Militer) Enggano dan Polsek (Polisi Sektor)

Enggano sebagai pemangku kepentingan yang membantu dalam menciptakan pengamanan dan suasana yang kondusif selama pelaksanaan program berlangsung.

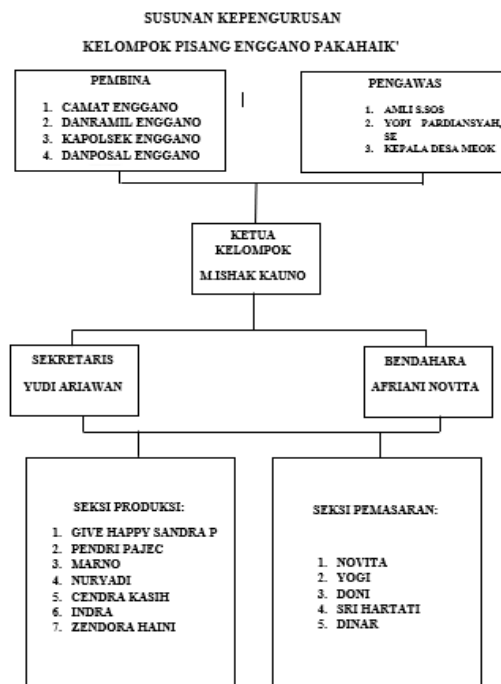
A. Sosialisasi Program PERISAI

Rangkaian implementasi program diawali dengan perencanaan dan persiapan kegiatan. Berbagai hal dipersiapkan untuk menunjang kegiatan program PERISAI, seperti alur pelaksanaan program, persiapan metode dan materi pelatihan, persiapan alat dan bahan penunjang program, persiapan lokasi implementasi program, serta koordinasi dengan pemerintah kecamatan dan desa setempat untuk menentukan kandidat anggota kelompok sebagai upaya pembuatan kelompok baru. Tim pelaksana juga melakukan koordinasi dan survei lokasi yang akan ditetapkan sebagai rumah produksi dengan melibatkan Pemerintah Kecamatan Enggano dan Pemerintah Desa Meok.

Setelah tahap persiapan dimulai, tahap implementasi program diawali sosialisasi terkait program PERISAI dengan mendatangkan kandidat anggota kelompok binaan yang dijemput oleh pihak Muspika Kecamatan Enggano, bertempat di Gedung Posyandu Desa Meok. Kegiatan sosialisasi ini diagendakan untuk memperkenalkan program, tujuan pelaksanaan, sistematika pelaksanaan dan tim pelaksana kepada kandidat anggota kelompok binaan.

B. Pembentukan Kelompok Binaan

Setelah agenda sosialisasi telah dilakukan, tahap selanjutnya, yaitu: pembentukan kelompok binaan. Tim pelaksana melakukan musyawarah bersama calon anggota kelompok binaan yang dilakukan di Gedung Posyandu Desa Meok. Pembentukan kelompok binaan dan struktur organisasi didampingi oleh Kepala Desa Meok dan Pemerintah Kecamatan Enggano dalam proses pemungutan suara terkait penetapan pengurus kelompok binaan. Pemerintah kecamatan turut terlibat sebagai pemangku kepentingan yang mengesahkan dan menerbitkan Surat Keputusan (SK) terkait kelompok binaan yang baru terbentuk.



Gambar 1. Struktur Organisasi Kelompok Pisang Enggano Pakahaik
 Sumber: Dokumentasi Penulis, 2022

Pembentukan kelompok baru terdiri dari 15 (lima belas) orang yang terdiri dari ketua kelompok, sekretaris, bendahara, bagian produksi, dan bagian pemasaran. Berdasarkan Surat Keputusan (SK) yang dikeluarkan oleh Pemerintah Kecamatan Enggano, ditetapkan bahwa nama kelompok binaan adalah Kelompok Pisang Enggano Pakahaik. Penggunaan kata *pakahaik* menggunakan bahasa asli Pulau Enggano yang berarti “bersatu”. Pemilihan makna kata bersatu berlandaskan pada anggota kelompok yang terdiri dari perwakilan tiap desa di Pulau Enggano.

C. Renovasi Rumah Produksi

Sebelum memulai pelatihan, tim pelaksana terlebih dahulu memastikan rumah produksi yang akan digunakan. Kegiatan pelatihan dilakukan di Gedung BPD Desa Meok yang sudah tidak digunakan dengan status pinjam pakai. Renovasi dianggap perlu dilakukan mengingat belum terdapat sambungan listrik di Gedung tersebut dan fasilitas keamanan seperti kunci pintu yang sudah rusak. Selain itu, renovasi dilakukan karena atap gedung yang sudah bocor sehingga membahayakan aspek keselamatan dari kelompok saat menggunakan alat produksi yang sebagian besar menggunakan energi listrik. Proses renovasi berjalan selama 4 (empat) hari dengan kendala hujan badai saat hari kedua berjalannya renovasi.

D. Perkenalan Alat dan Mesin Pengolah Pisang

Setelah proses perbaikan rumah produksi selesai, perkenalan alat dan mesin pengolah pisang dimulai. Kelompok binaan sangat antusias mengikuti kegiatan pengenalan terlihat dari adanya tanya jawab dari anggota kelompok dan tim pelaksana. Sebagian dari anggota kelompok masih merasa baru dalam mengenal sebagian alat-alat produksi dan menimbulkan rasa ingin tahu yang tinggi. Salah satu alat yang digunakan pada program PERISAI adalah penggunaan sel surya dan baterai sebagai salah satu alat pendukung kebutuhan energi listrik. Penggunaan sel surya dan baterai penyimpan daya turut menjadi salah satu jawaban dari persoalan energi listrik di Pulau Enggano yang tidak dapat terpenuhi sepanjang hari sekaligus bentuk pemanfaatan energi terbarukan.

E. Pemaparan dan Praktik Pengolahan Pisang

Setelah memberikan pemahaman terkait penggunaan dan perawatan alat produksi, kegiatan pemaparan dan praktik pengolahan pisang dimulai selama 4 (empat) hari dihitung mulai dari tanggal 6 hingga 9 Desember 2021. Kegiatan ini dilakukan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat yang dilakukan perusahaan untuk meningkatkan perekonomian kelompok. Peningkatan tersebut dilakukan dengan *upskilling* kemampuan serta keterampilan yang dimiliki anggota kelompok.

Pemaparan dan praktik pengolahan pisang diawali dengan penentuan bahan baku berupa pisang. Uji coba dilakukan dengan sama-sama mengolah pisang yang memiliki *grade A* atau *grade super*, *grade C*, dan *grade D* (*grade* paling rendah) yang biasanya tidak dijual karena memiliki harga yang sangat murah dan dianggap tidak menguntungkan. Setelah dilakukan uji coba, diketahui tidak terdapat perbedaan kualitas dari tiap *grade* pisang sehingga diputuskan untuk kegiatan produksi berikutnya akan menggunakan pisang dengan *grade D*. pemanfaatan pisang dengan *grade D* selain memanfaatkan hasil panen yang tidak laku, juga sebagai upaya peningkatan nilai jual dari pisang dengan *grade D*.

Setelah menetapkan tingkatan bahan baku, tahap selanjutnya adalah melakukan praktik pengolahan mulai dari pencucian, pengupasan, pemotongan, penggorengan, hingga pemberian perasa pada keripik pisang dan pengurangan kadar air pada tepung pisang. Proses penggorengan dilakukan dengan teknik *deep frying*, yaitu: metode menggoreng menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak sehingga pisang yang akan dijadikan keripik dapat terendam minyak yang panas (Mulyatiningsih, 2007).

Selanjutnya keripik yang telah ditiriskan dikeringkan terlebih dahulu menggunakan mesin *spinner*. Ketika minyak yang terkandung dalam pisang sudah berkurang drastis, selanjutnya dilakukan pemberian rasa menggunakan *glaze* yang dicairkan dan dicampurkan dengan keripik pisang. Sedangkan untuk pembuatan tepung pisang, setelah dilakukan pemotongan maka dilakukan pengeringan menggunakan alat pengering atau yang biasa disebut dengan *food dehydrator*. Proses pengeringan pisang dilakukan kurang lebih selama 6 (enam) hingga 12 (dua belas) jam menggunakan *food dehydrator*. Apabila pisang sudah menjadi kering, maka tahap selanjutnya adalah penggilingan dan pengayakan tepung pisang sebelum dilakukan pengemasan. Setelah dilakukan pelatihan keripik dan tepung pisang, kelompok sudah menguasai dan memahami bagaimana melakukan produksi, menetapkan standar bahan baku hingga pengemasan, dan proses pemasaran produk baik melalui transaksi langsung hingga pemasaran secara *online* melalui aplikasi Whatsapp.

F. *Input, Output, Outcome, dan Impact Program*

Implementasi program PERISAI telah dilaksanakan dan dapat dilihat mengenai *input, output, outcome, dan impact* program yang terangkum pada tabel berikut.

Tabel 1. Penjabaran *Input, Outout, Outcome dan Impact Program*

Kategori	Hasil
<i>Input</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pembentukan kelompok binaan baru yang disahkan melalui SK Pemerintah Kecamatan Enggano; 2. Pelatihan penggunaan serta perawatan alat dan mesin untuk menunjang kegiatan produksi; 3. Pelatihan pembuatan keripik dan tepung pisang; serta 4. Pelatihan pengemasan dan pemasaran produk
<i>Output</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terdapat kelompok binaan baru yang sudah dilakukan pengesahan melalui SK Pemerintah Kecamatan Enggano; 2. Anggota kelompok memahami cara penggunaan dan perawatan alat dan mesin produksi; 3. Anggota kelompok binaan telah memahami proses pembuatan keripik dan tepung pisang serta dapat melakukan kegiatan produksi secara mandiri; dan 4. Anggota kelompok binaan telah memahami proses pengemasan dan pemasaran produk olahan pisang.
<i>Outcome</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terdapat kegiatan kelompok yang terstruktur dalam pengolahan pisang dan pemasaran produk yang dihasilkan; 2. Terdapat produk olahan jadi berupa keripik pisang siap konsumsi dan produk setengah jadi berupa tepung pisang; 3. Kelompok dapat melakukan kegiatan produksi secara mandiri; serta 4. Terdapat peluang bagi kelompok untuk menghasilkan pendapatan dari kegiatan produksi.
<i>Impact</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alternatif penggunaan mesin untuk dijadikan sebagai unit usaha lain;

2. Terdapat potensi *business matching* antara kelompok binaan dan perusahaan;
3. Terdapat peluang serapan tenaga kerja; serta
4. Diharapkan berdampak pada peluang usaha UMKM dan inovasi usaha di Pulau Enggano.

Kesimpulan

Program PERISAI Pulau Enggano mengimplementasikan berdasarkan hasil penelitian yang sebelumnya telah dilakukan terkait potensi *agriculture* dan *marineculture* di Pulau Enggano. Pemilihan program diversifikasi pisang dikarenakan melihat potensi hasil pertanian pisang yang melimpah namun dijual tanpa diolah. Pemilihan program juga mempertimbangkan proses distribusi yang memiliki banyak kendala terutama pada waktu pengiriman dan kondisi cuaca yang tidak stabil sehingga menyebabkan pembusukan dan menyebabkan petani merugi. Implementasi program secara menyeluruh dilaksanakan mulai tanggal 22 November hingga 5 Desember 2021 mulai dari sosialisasi program, pembentukan kelompok binaan, renovasi rumah produksi, pengenalan alat dan mesin pengolah, hingga pemaparan dan praktik pengolahan pisang.

Daftar Pustaka

- Ambarita, Y. D., Bayu, S. E., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroteknologi.*, 1911-1924.
- Aqiela, L. T. (2018). Implementasi Program Corporate Social Responsibility (CSR). *El-Corps*, Vol.8 No.2.
- Kiptiah, M., Nuryati, Amalia, R. R., & Hayati, M. (2019). Substitusi Pisang Kepok Dalam Pembuatan Produk Soes Kering Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 108-117.
- Kurniawan, F. (2009). Memproduksi Tepung dari Bahan Pisang. *Sinar Tani*.
- Mulyatiningsih, E. (2007). Teknik-Teknik Dasar Memasak. *Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 28-30.
- Nurhayani, C., & Andayani, O. (2014). Teknologi Mutu Tepung Pisang Dengan Sistem Spray Drying Untuk Biskuit. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31-41.
- Sudarsana. (2018). Tinjauan Teoritis Tentang Implementasi Tanggung Jawab Sosial Perusahaan. *Dialektika Masyarakat: Jurnal Sosiologi*, 83-104.
- Triyono, A. (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.