



Pelatihan Pemanfaatan Gedebog Pisang sebagai Keripik “D’Pizgo” untuk Mendorong Kewirausahaan Siswa Sekolah Dasar

Dyah Triwahyuningtyas ^{a,1*}, Nyamik Rahayu Sesanti ^{a,2}, Nurul Ain ^{a,3}

^a Universitas PGRI Kanjuruhan Malang, Indonesia

¹ dyahtrihayuningtyas@unikama.ac.id*

Informasi artikel

: ABSTRAK

Received: 15 Mei 2025;

Revised: 21 Mei 2025;

Accepted: 27 Mei 2025.

Kata kata kunci:

Gedebog Pisang;

Keripik;

D’pizgo

Pelatihan ini merupakan bagian dari proyek kepemimpinan mahasiswa Pendidikan Profesi Guru (PPG) yang bertujuan untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan dan kepedulian lingkungan peserta didik di Sekolah Dasar Negeri Tanjungrejo 05. Kegiatan ini memfokuskan pada pemanfaatan limbah organik berupa gedebog pisang yang diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, yaitu keripik D’Pizgo. Pelatihan mencakup edukasi tentang nilai ekonomis limbah, praktik pengolahan keripik, serta strategi pemasaran melalui media digital. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa siswa memperoleh pengetahuan baru, mampu mengolah limbah menjadi produk inovatif, serta menunjukkan minat terhadap kewirausahaan. Evaluasi dari peserta dan guru menunjukkan respons positif dan keinginan untuk pengembangan lanjutan. Kegiatan ini juga memperkuat sinergi antara pendidikan karakter, keterampilan hidup, dan pengelolaan lingkungan berbasis sekolah. Pelatihan ini dirancang untuk menciptakan pengalaman belajar yang kontekstual dan aplikatif sesuai dengan kebutuhan siswa di era global. Dampaknya, siswa tidak hanya terampil secara teknis, tetapi juga mulai membangun kesadaran akan potensi ekonomi lokal dan pentingnya inovasi berkelanjutan.

ABSTRACT

Keywords:

Banana Stem;

Chips;

D’pizgo

Training on the Utilization of Banana Stems into 'D’Pizgo' Chips to Promote Entrepreneurship among Elementary School Students. This training program is part of a leadership project by students of the Teacher Professional Education (PPG) program, aimed at developing entrepreneurial skills and environmental awareness among students at Tanjungrejo 05 Public Elementary School. The activity focuses on the utilization of organic waste in the form of banana stems, which are processed into high-value economic products known as D’Pizgo chips. The training includes education on the economic value of waste, hands-on practice in chip production, and marketing strategies through digital media. The results indicate that students gained new knowledge, acquired the skills to transform waste into innovative products, and demonstrated interest in entrepreneurship. Feedback from both students and teachers reflected a positive response and a desire for further development. This initiative also strengthens the synergy between character education, life skills, and school-based environmental management. The training was designed to provide a contextual and applicable learning experience tailored to the needs of students in the global era. As a result, students not only became technically proficient but also began to build awareness of local economic potential and the importance of sustainable innovation.

Copyright © 2025 (Dyah Triwahyuningtyas, dkk). All Right Reserved

How to Cite : Triwahyuningtyas, D., Sesanti, N. R., & Ain, N. (2025). Pelatihan Pemanfaatan Gedebog Pisang sebagai Keripik “D’Pizgo” untuk Mendorong Kewirausahaan Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 98–107. <https://doi.org/10.56393/jpkm.v5i1.3170>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). All readers to read, download, copy, distribute, print, search, or link to the full texts of its articles and allow readers to use them for any other lawful purpose. The journal hold the copyright.

Pendahuluan

Pemanfaatan limbah organik merupakan salah satu isu penting yang menjadi perhatian dalam upaya pelestarian lingkungan dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal. Indonesia sebagai negara agraris menghasilkan berbagai jenis limbah organik setiap harinya, termasuk gedebog pisang yang selama ini kurang dimanfaatkan secara optimal. Padahal, gedebog pisang memiliki kandungan serat yang tinggi, tekstur unik, serta potensi diolah menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Dalam konteks ini, edukasi tentang pengolahan limbah organik menjadi produk kreatif perlu dikembangkan, khususnya di lingkungan sekolah dasar yang menjadi fondasi karakter dan keterampilan anak sejak dini. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan limbah organik tidak hanya berkontribusi dalam pengurangan sampah, tetapi juga mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal (Purba et al., 2021; Nurhasanah et al., 2023). Selain itu, pendekatan edukasi berbasis lingkungan terbukti efektif dalam membangun kesadaran ekologis pada generasi muda (Fitriani et al., 2020; Suryani et al., 2022).

Sebagai bentuk implementasi pendidikan karakter dan life skills, kegiatan pelatihan pengolahan gedebog pisang menjadi keripik D’Pizgo di SDN Tanjungrejo 05 merupakan inisiatif strategis dalam menanamkan nilai-nilai kewirausahaan dan kepedulian lingkungan pada peserta didik. Program ini dirancang sebagai bagian dari proyek kepemimpinan mahasiswa Pendidikan Profesi Guru (PPG) yang bertujuan membekali siswa dengan keterampilan praktis sekaligus meningkatkan kesadaran tentang potensi limbah organik. Pendidikan berbasis proyek (Project-Based Learning) telah terbukti mampu meningkatkan keterampilan abad ke-21, seperti kreativitas, komunikasi, kolaborasi, dan pemecahan masalah (Bell, 2010; Krajcik & Blumenfeld, 2006). Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi sarana pembelajaran yang menyenangkan, relevan, dan kontekstual sesuai dengan lingkungan sosial peserta didik.

Limbah gedebog pisang dipilih karena karakteristiknya yang mudah didapat, murah, serta kaya akan serat pangan. Selain itu, potensi pengolahan gedebog pisang menjadi keripik memiliki nilai tambah yang menjanjikan, baik dari aspek gizi maupun ekonomi. Studi yang dilakukan oleh Lestari et al. (2022) menyatakan bahwa produk olahan berbasis limbah organik memiliki peluang pasar yang luas apabila diproses secara higienis dan dikemas dengan baik. Selain itu, pemanfaatan bahan pangan lokal untuk industri rumahan telah menjadi bagian penting dalam pengembangan ekonomi kreatif masyarakat desa di berbagai wilayah di Indonesia (Prabowo & Mulyaningsih, 2021). Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga berpotensi mendorong munculnya unit usaha kecil berbasis sekolah.

Di sisi lain, pelaksanaan proyek ini juga bertujuan mengembangkan budaya kewirausahaan di lingkungan sekolah dasar melalui program ekstrakurikuler berbasis pengolahan pangan. Sekolah sebagai institusi pendidikan memiliki peran strategis dalam menanamkan nilai-nilai wirausaha kepada peserta didik sejak dini. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pendidikan kewirausahaan di sekolah dasar mampu membentuk karakter mandiri, inovatif, dan kreatif pada anak (Wibowo et al., 2022; Yuliana & Sunarto, 2021). Oleh karena itu, pengintegrasian kegiatan pelatihan semacam ini ke dalam program sekolah merupakan langkah nyata dalam mendukung visi pemerintah untuk menciptakan generasi muda yang produktif dan adaptif di masa depan.

Pelaksanaan pelatihan di SDN Tanjungrejo 05 didasari oleh belum optimalnya implementasi Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di sekolah tersebut. Selama ini, kegiatan P5 yang dilakukan masih terbatas pada pembuatan kerajinan tangan tanpa eksplorasi pada bidang pengolahan pangan. Padahal, pengolahan pangan merupakan salah satu tema yang direkomendasikan dalam modul P5 Kemdikbud (2022) karena memiliki nilai edukatif, praktis, dan aplikatif dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan menjawab kebutuhan sekolah untuk mengembangkan

ekstrakurikuler kewirausahaan yang saat ini belum tersedia di SDN Tanjungrejo 05. Dengan adanya program ini, diharapkan siswa mendapatkan pengalaman baru sekaligus mendorong sekolah lebih aktif dalam membangun budaya berwirausaha.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan melalui beberapa tahap, mulai dari koordinasi dengan pihak sekolah, penyusunan materi pelatihan, sosialisasi manfaat gedebog pisang, hingga praktik pembuatan keripik secara langsung. Proses ini tidak hanya melatih siswa dari segi teknis pengolahan, tetapi juga memperkenalkan konsep pemasaran produk melalui media sosial dan platform digital. Digital marketing saat ini menjadi salah satu metode promosi efektif untuk usaha kecil dan menengah di Indonesia, termasuk produk-produk lokal berbasis pangan (Arifin et al., 2020; Nugroho & Utami, 2023). Oleh sebab itu, pelatihan ini memberikan pengalaman berharga bagi peserta dalam memanfaatkan teknologi informasi untuk mendukung kegiatan wirausaha.

Produk keripik D’Pizgo diharapkan dapat menjadi produk inovatif sekolah yang tidak hanya memiliki rasa lezat dan bergizi, tetapi juga mampu bersaing di pasar lokal. Kelebihan produk ini terletak pada bahan bakunya yang mudah didapat, proses pembuatan yang sederhana, serta harga jual yang terjangkau. Studi dari Agustina et al. (2020) membuktikan bahwa produk olahan pangan berbasis bahan lokal memiliki prospek pasar yang baik apabila dikemas menarik dan didukung promosi yang tepat. Selain itu, masyarakat saat ini cenderung lebih menyukai produk olahan pangan organik dan ramah lingkungan, sehingga potensi keripik D’Pizgo di pasar lokal cukup menjanjikan (Putri & Yuliani, 2021).

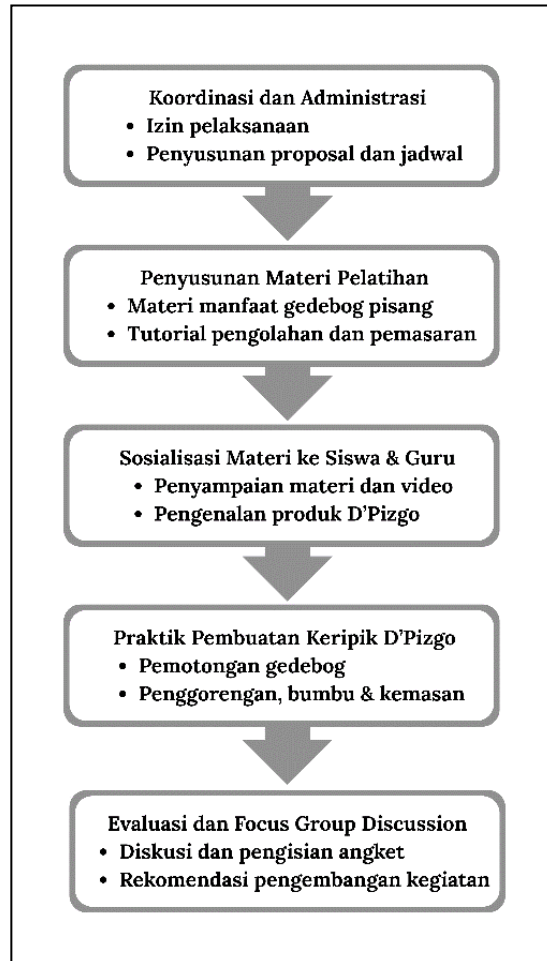
Secara umum, pelaksanaan pelatihan ini juga bertujuan menumbuhkan karakter peduli lingkungan dan kreatif pada peserta didik. Menurut Permendikbud No. 22 Tahun 2016 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah, pembelajaran harus dirancang agar peserta didik aktif dalam mengembangkan keterampilan berpikir kritis, kreatif, dan berorientasi pada pemecahan masalah nyata di lingkungan sekitar. Dengan demikian, melalui kegiatan pengolahan gedebog pisang ini, peserta didik tidak hanya belajar tentang nilai ekonomi suatu produk, tetapi juga memahami pentingnya menjaga lingkungan dengan mengolah limbah organik menjadi produk bernilai guna (Widodo et al., 2022; Susanti et al., 2021).

Pelatihan pemanfaatan gedebog pisang menjadi keripik ini diharapkan dapat menjadi program percontohan yang dapat direplikasi di sekolah-sekolah dasar lain, khususnya di Kota Malang. Selain meningkatkan keterampilan kewirausahaan peserta didik, kegiatan ini juga menjadi media penguatan kolaborasi antara perguruan tinggi dan sekolah dalam rangka pengabdian kepada masyarakat. Kolaborasi semacam ini sejalan dengan konsep Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang mendorong mahasiswa berkontribusi aktif dalam pengembangan masyarakat (Kemdikbudristek, 2020; Daryanto, 2021). Ke depan, diharapkan kegiatan serupa dapat terus dikembangkan dengan produk dan konsep pelatihan yang lebih variatif sesuai kebutuhan sekolah mitra.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif berbasis sekolah melalui metode pelatihan langsung (workshop) yang melibatkan siswa, guru, dan tim pelaksana dari mahasiswa Pendidikan Profesi Guru (PPG), guna menciptakan pengalaman belajar yang aplikatif dan kontekstual dalam pengolahan limbah organik menjadi produk bernilai ekonomis. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di SDN Tanjungrejo 05 Kota Malang pada 22 April 2025 dengan melibatkan 26 siswa kelas IV dan 13 guru serta staf sekolah. Kegiatan dilaksanakan melalui lima tahapan sistematis, dimulai dari koordinasi dan persiapan administrasi bersama pihak sekolah, penyusunan materi pelatihan yang mencakup pengolahan limbah dan strategi pemasaran digital sederhana, sosialisasi materi kepada peserta menggunakan media visual, hingga pelaksanaan praktik pembuatan keripik D’Pizgo yang melatih keterampilan teknis, kerja sama, dan kreativitas siswa. Evaluasi dilakukan melalui Focus Group

Discussion (FGD) dan angket kepuasan untuk mengidentifikasi dampak kegiatan, yang menunjukkan hasil positif berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta minat siswa dalam kewirausahaan. Seluruh proses didokumentasikan melalui foto, video, dan laporan kegiatan, dengan hasil produk dipamerkan dalam Gelar Karya PPG di Universitas PGRI Kanjuruhan Malang pada 19 Mei 2025 sebagai bentuk diseminasi dan tanggung jawab akademik.



Gambar 1. Skema Metode Pengabdian

Hasil dan pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pemanfaatan gedebog pisang menjadi keripik D’Pizgo di SDN Tanjungrejo 5 Malang berjalan dengan baik sesuai rencana. Kegiatan ini diikuti oleh 26 siswa kelas 4 dan 13 guru beserta staf sekolah. Pelatihan ini bertujuan mengenalkan pemanfaatan limbah organik, khususnya gedebog pisang, sebagai bahan makanan yang bernilai ekonomis. Menurut penelitian, pengolahan limbah organik menjadi produk pangan mampu mendukung program zero waste di lingkungan sekolah (Purbasari & Rizal, 2021; Saputri et al., 2022). Kegiatan ini juga membekali siswa keterampilan berwirausaha sejak dini sesuai visi profil pelajar Pancasila.

Sesi pembukaan diawali sambutan Kepala Sekolah SDN Tanjungrejo 5, dosen pembimbing, dan ketua pelaksana. Materi yang diberikan mencakup pengenalan gedebog pisang, potensi manfaatnya, serta langkah-langkah pembuatan keripik D’Pizgo. Peserta sangat antusias saat praktik langsung membuat keripik dari gedebog pisang. Kegiatan ini sesuai dengan konsep experiential learning yang menekankan pembelajaran berbasis pengalaman langsung (Kolb, 1984; Hake, 2020). Proses praktik ini mendorong siswa mengembangkan kreativitas dan keterampilan teknis pengolahan pangan.

Selama pelatihan, peserta didik dilatih mengiris gedebog, melakukan perendaman, pembumbuan, hingga proses penggorengan. Tantangan yang dihadapi ialah ketelitian dalam mengiris tipis gedebog agar hasilnya renyah dan merata saat digoreng. Beberapa siswa mengalami kesulitan di tahap ini, sehingga diperlukan pengawasan intensif dari pendamping. Hal ini sesuai dengan pendapat dari Widodo & Nurhadi (2022) bahwa praktik keterampilan baru membutuhkan pendampingan ketat untuk meminimalisasi risiko. Penggunaan alat yang tepat seperti pisau tajam turut mempengaruhi hasil akhir produk.



Gambar 2. Proses Pembuatan Produk

Dari segi rasa, keripik gedebog D’Pizgo dinilai memiliki rasa gurih dan tekstur renyah oleh peserta pelatihan. Pada sesi Focus Group Discussion (FGD), peserta memberikan berbagai saran untuk meningkatkan kualitas rasa, kemasan, serta variasi rasa agar lebih menarik. Menurut Rahayu & Kurniawan (2021), penting bagi pengembangan produk pangan inovatif untuk terus diuji coba dan disesuaikan dengan preferensi konsumen. Siswa pun didorong untuk membuat variasi rasa keripik pada kesempatan berikutnya.



Gambar 3. Produk D’Pizgo

Evaluasi pelatihan dilakukan melalui angket kepada siswa dan guru mengenai kepuasan kegiatan, pemahaman materi, serta kesiapan untuk mengembangkan produk serupa. Hasil evaluasi menunjukkan 90% peserta puas dengan kegiatan ini dan ingin melanjutkan praktik serupa di kegiatan ekstrakurikuler sekolah. Hal ini mendukung pernyataan Setyowati et al. (2020) bahwa pelatihan keterampilan praktis dapat meningkatkan motivasi belajar siswa. Selain itu, pelatihan ini membangun kesadaran lingkungan melalui pengelolaan limbah organik.

Kegiatan ini juga memberikan efek positif dalam meningkatkan minat wirausaha siswa. Menurut Hadiyati (2021), pelatihan kewirausahaan berbasis bahan lokal mampu menumbuhkan jiwa bisnis di

kalangan pelajar. Dengan mengolah limbah organik menjadi camilan, siswa belajar mengenal potensi produk lokal yang dapat dipasarkan. Pemasaran produk keripik D’Pizgo bahkan direncanakan memanfaatkan media sosial, sesuai tren digital marketing saat ini (Susanti et al., 2023).

Secara khusus, pelatihan ini juga memperkuat sinergi sekolah dan kampus dalam program pemberdayaan masyarakat. Menurut Gunawan & Yuliani (2022), kolaborasi antara lembaga pendidikan tinggi dan sekolah dasar sangat penting untuk penguatan program pengabdian masyarakat berbasis edukasi. Hal ini menjadi bukti peran aktif mahasiswa PPG dalam mengembangkan keterampilan hidup siswa di lingkungan sekolah. Sekolah pun mendapatkan ide baru untuk pengembangan ekstrakurikuler kewirausahaan.

Hambatan utama dalam kegiatan ini adalah keterbatasan waktu pelatihan yang hanya satu hari. Akibatnya, beberapa siswa belum sepenuhnya menguasai teknik pengolahan keripik dengan sempurna. Menurut Wahyuni & Yulianti (2020), pelatihan keterampilan memerlukan waktu berulang untuk mencapai hasil optimal. Panitia pun berinisiatif melakukan monitoring dan pelatihan lanjutan di waktu mendatang sebagai tindak lanjut kegiatan.

Selain kendala waktu, peralatan memasak yang terbatas juga menjadi hambatan minor. Beberapa siswa harus bergantian menggunakan wajan dan peralatan penggorengan, sehingga proses berjalan agak lambat. Berdasarkan studi Rahman & Pramesti (2022), keterbatasan fasilitas menjadi kendala umum dalam pelatihan berbasis praktik di sekolah dasar. Solusinya adalah dengan perencanaan logistik lebih matang serta optimalisasi peralatan sederhana yang tersedia.

Meski begitu, antusiasme peserta tetap tinggi selama pelatihan berlangsung. Hal ini sesuai dengan penelitian Nasution et al. (2022) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis produk pangan memiliki daya tarik kuat bagi siswa sekolah dasar. Praktik langsung yang melibatkan bahan sehari-hari terbukti efektif dalam meningkatkan keterlibatan siswa. Bahkan beberapa peserta mengusulkan agar kegiatan serupa dilakukan rutin di sekolah.

Gelar karya hasil proyek kepemimpinan dilaksanakan di Universitas PGRI Kanjuruhan Malang pada 19 Mei 2025. Dalam gelar karya tersebut, tim mempresentasikan produk keripik D’Pizgo lengkap dengan kemasan, logo, dan video dokumentasi pelaksanaan pelatihan. Kegiatan ini menjadi sarana berbagi inovasi antar peserta PPG sekaligus memotivasi calon guru untuk terus berinovasi di sekolah. Menurut Rohmah & Puspitasari (2023), gelar karya menjadi ajang penting untuk menunjukkan praktik baik program pengabdian masyarakat.

Gelar karya tersebut juga berperan sebagai sarana uji pasar sederhana. Beberapa pengunjung pameran mencoba produk keripik D’Pizgo dan memberikan testimoni positif. Responden menilai produk memiliki potensi pasar cukup menjanjikan jika dikembangkan lebih lanjut. Hal ini sejalan dengan penelitian Harahap et al. (2020) yang menyatakan bahwa produk pangan berbasis limbah organik memiliki pasar potensial jika dikemas menarik dan dipasarkan secara digital.

Dari aspek anggaran, pelatihan ini tergolong efisien dengan total biaya Rp 430.500 untuk alat, bahan, dan perlengkapan pendukung. Menurut penelitian Hamidah et al. (2021), pelatihan berbasis bahan lokal dapat diselenggarakan dengan anggaran minimal namun tetap memberikan dampak edukatif yang optimal. Keunggulan bahan lokal seperti gedebog pisang adalah mudah didapat, murah, dan ramah lingkungan.

Dampak keberlanjutan pelatihan ini juga positif, dimana sekolah berencana menjadikan kegiatan pengolahan keripik D’Pizgo sebagai program ekstrakurikuler kewirausahaan. Menurut Astuti & Nurhidayah (2021), kegiatan ekstrakurikuler berbasis keterampilan hidup sangat penting diterapkan di sekolah dasar untuk membekali peserta didik menghadapi tantangan masa depan. Selain itu, siswa diajarkan literasi bisnis sederhana, mulai dari produksi hingga pemasaran.

Dari hasil FGD, peserta dan guru menyatakan bahwa pelatihan ini relevan dan perlu diadakan kembali dengan materi lanjutan. Beberapa usulan meliputi pelatihan kemasan produk, teknik promosi

digital, hingga diversifikasi varian rasa. Sesuai pendapat Hermawan & Rahmawati (2020), keberhasilan sebuah pelatihan ditentukan oleh tindak lanjut kegiatan dan pengembangan program secara berkelanjutan.

Secara akademis, pelatihan ini selaras dengan nilai Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dalam kurikulum merdeka. Menurut Kemendikbudristek (2021), P5 mendorong siswa berperan aktif dalam menyelesaikan masalah di lingkungan sekitar melalui proyek kewirausahaan dan pelestarian lingkungan. Kegiatan pelatihan ini merupakan bentuk nyata implementasi nilai P5 di sekolah dasar.

Dari segi lingkungan, pengolahan gedebog pisang menjadi keripik dapat mengurangi limbah organik yang selama ini tidak termanfaatkan. Studi Susanti et al. (2020) menunjukkan bahwa pengelolaan limbah organik di sekolah dapat menurunkan jumlah sampah hingga 30%. Selain itu, inovasi ini turut berkontribusi terhadap program sekolah adiwiyata dan edukasi lingkungan.

Secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil membekali siswa keterampilan pengolahan pangan, meningkatkan kesadaran lingkungan, dan menumbuhkan jiwa wirausaha. Kegiatan ini membuktikan bahwa edukasi berbasis praktik memiliki dampak positif terhadap pengembangan karakter siswa (Santosa & Mulyani, 2022). Kolaborasi mahasiswa PPG, sekolah, dan kampus juga menjadi kekuatan utama suksesnya pelaksanaan program ini.

Dari seluruh pelaksanaan hingga gelar karya, pelatihan keripik D’Pizgo membuktikan bahwa limbah organik bisa diubah menjadi produk bernilai ekonomi. Hal ini sejalan dengan gagasan circular economy yang mendorong pemanfaatan ulang limbah menjadi sumber daya baru (Ellen MacArthur Foundation, 2019; Kementerian KLHK, 2022). Diharapkan, pelatihan ini bisa menjadi model pengabdian masyarakat yang diterapkan di sekolah-sekolah lain di Indonesia.

Simpulan

Pelatihan pemanfaatan gedebog pisang menjadi keripik D’Pizgo di SDN Tanjungrejo 05 Kota Malang telah terlaksana dengan baik dan mendapat respons positif dari siswa maupun guru. Kegiatan ini tidak hanya memberikan edukasi mengenai pengolahan limbah organik menjadi produk bernilai ekonomis, tetapi juga menanamkan nilai-nilai kewirausahaan sejak dini kepada peserta didik sekolah dasar. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas siswa dalam mengolah limbah menjadi camilan yang layak konsumsi dan memiliki nilai jual. Lebih dari itu, kegiatan ini turut membentuk karakter siswa dalam aspek kemandirian, kepedulian terhadap lingkungan, dan kemampuan kerja sama. Produk keripik D’Pizgo yang dihasilkan pun mendapat apresiasi positif baik di lingkungan sekolah maupun dalam ajang Gelar Karya tingkat universitas. Secara keseluruhan, pelatihan ini terbukti efektif sebagai model implementasi Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang aplikatif dan relevan dengan isu lingkungan serta pengembangan ekonomi kreatif lokal. Selain itu, pelatihan ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat berbasis sekolah memiliki potensi besar sebagai sarana pemberdayaan masyarakat dan pelestarian lingkungan yang berorientasi pada pendidikan karakter sejak usia dini.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada SDN Tanjungrejo 05 Kota Malang atas kesempatan dan kerja sama yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pemanfaatan gedebog pisang menjadi keripik D’Pizgo. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Sekolah, dewan guru, serta seluruh siswa kelas IV SDN Tanjungrejo 05 yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Selanjutnya, penulis mengapresiasi dukungan dari Universitas PGRI Kanjuruhan Malang, khususnya kepada Dosen Pengampu mata kuliah Proyek Kepemimpinan, yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta fasilitas dalam pelaksanaan program pengabdian ini. Semoga hasil kegiatan

ini memberikan manfaat bagi peserta didik, sekolah, masyarakat sekitar, serta menjadi inspirasi bagi pelaksanaan kegiatan pengabdian di lingkungan pendidikan dasar lainnya.

Referensi

- Agustina, D., Wulandari, D., & Maharani, R. (2020). Potensi produk olahan pangan berbasis bahan lokal di pasar domestik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 34–41. <https://doi.org/10.24198/jpkm.v6i1.27443>
- Arifin, Z., Setyawan, D. A., & Sari, E. (2020). Strategi digital marketing bagi UMKM pangan lokal di era industri 4.0. *Jurnal Inovasi Ekonomi*, 5(2), 89–97. <https://doi.org/10.22219/jiko.v5i2.11374>
- Astuti, M. I., & Nurhidayah, N. (2021). Pengembangan ekstrakurikuler berbasis keterampilan hidup dalam meningkatkan kemandirian peserta didik di sekolah dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 3770–3777. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1373>
- Bell, S. (2010). Project-based learning for the 21st century: Skills for the future. *The Clearing House*, 83(2), 39–43. <https://doi.org/10.1080/00098650903505415>
- Daryanto. (2021). *Merdeka Belajar Kampus Merdeka: Konsep, tantangan, dan implementasi*. Gava Media.
- Ellen MacArthur Foundation. (2019). Completing the picture: How the circular economy tackles climate change. Ellen MacArthur Foundation. <https://ellenmacarthurfoundation.org>
- Fitrani, E., Sutarto, H., & Hapsari, I. (2020). Edukasi pengelolaan limbah organik di sekolah dasar untuk meningkatkan kepedulian lingkungan. *Jurnal Pendidikan Lingkungan Indonesia*, 8(1), 25–32. <https://doi.org/10.21009/jpli.081.04>
- Gunawan, I., & Yuliani, K. (2022). Sinergi program kampus mengajar dengan sekolah dasar: Studi kolaborasi edukatif. *Jurnal Pendidikan Dasar Nusantara*, 7(2), 180–194. <https://doi.org/10.29407/jpdm.v7i2.16975>
- Hadiyati, E. (2021). Pelatihan kewirausahaan berbasis bahan lokal dalam menumbuhkan jiwa bisnis pelajar. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi*, 11(1), 35–43. <https://doi.org/10.21831/inoved.v11i1.37854>
- Hamidah, N., Putri, R. P., & Pramesti, D. R. (2021). Efektivitas pelatihan pengolahan pangan berbasis bahan lokal dengan anggaran minimal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 103–115. <https://doi.org/10.24198/jpm.v6i2.34125>
- Harahap, D. A., Siregar, A. M., & Harahap, E. R. (2020). Potensi ekonomi produk olahan limbah organik di pasar digital. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 14(1), 24–31. <https://doi.org/10.24114/jmb.v14i1.17863>
- Hermawan, B., & Rahmawati, A. (2020). Evaluasi pelatihan berbasis produk pangan: Tindak lanjut dan pengembangan program. *Jurnal Abdimas*, 24(2), 145–158. <https://doi.org/10.21831/abdimas.v24i2.34782>
- Kemdikbud. (2022). *Modul Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila SD: Tema Kewirausahaan*. Direktorat Sekolah Dasar, Direktorat Jenderal PAUD Dikdasmen, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Kemdikbudristek. (2020). *Panduan Merdeka Belajar Kampus Merdeka*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI.
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice Hall.
- Krajcik, J. S., & Blumenfeld, P. C. (2006). Project-based learning. In R. K. Sawyer (Ed.), *The Cambridge handbook of the learning sciences* (pp. 317–334). Cambridge University Press.
- Lestari, S., Yulianti, E., & Pratama, F. (2022). Inovasi produk pangan berbasis limbah organik dan peluang pengembangannya. *Jurnal Pangan Lokal Nusantara*, 9(2), 59–68. <https://doi.org/10.21009/jpln.092.07>
- Nasution, A. R., Siregar, S. A., & Rambe, S. (2022). Efektivitas pelatihan berbasis pangan lokal untuk meningkatkan keterampilan siswa sekolah dasar. *Jurnal Pendidikan Dasar*, 10(1), 45–53. <https://doi.org/10.24114/jpd.v10i1.33321>

- Nurhasanah, D., Mulyani, N., & Prakoso, D. (2023). Pengolahan limbah organik sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Ekonomi Sosial*, 7(1), 18–27. <https://doi.org/10.25077/jes.v7i1.34876>
- Prabowo, S., & Mulyaningsih, E. (2021). Industri rumah tangga berbasis bahan pangan lokal sebagai strategi pemberdayaan ekonomi desa. *Jurnal Pengembangan Ekonomi Pedesaan*, 9(1), 15–24. <https://doi.org/10.21009/jpep.091.02>
- Purba, D. F., Sari, R. M., & Hidayat, T. (2021). Pemanfaatan limbah organik untuk pemberdayaan masyarakat berbasis ekonomi kreatif. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 5(2), 122–130. <https://doi.org/10.14710/jan.v5i2.33656>
- Purbasari, R., & Rizal, R. (2021). Pengelolaan limbah organik di lingkungan sekolah berbasis zero waste. *Jurnal Pendidikan Lingkungan dan Pembangunan Berkelanjutan*, 22(1), 50–61. <https://doi.org/10.21831/jplpb.v22i1.33500>
- Putri, M. A., & Yuliani, D. (2021). Analisis preferensi konsumen terhadap produk pangan organik di pasar tradisional. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 17(1), 65–73. <https://doi.org/10.25182/jpg.v17i1.38267>
- Rahayu, W., & Kurniawan, M. I. (2021). Inovasi produk pangan berbasis bahan lokal: Studi kasus keripik sayuran. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Pangan*, 13(2), 75–84. <https://doi.org/10.25139/jg.v13i2.32327>
- Rahman, R., & Pramesti, S. D. (2022). Tantangan pelatihan keterampilan berbasis praktik di sekolah dasar. *Jurnal Pendidikan Dasar Nusantara*, 7(1), 34–46. <https://doi.org/10.29407/jpdn.v7i1.15863>
- Rohmah, A., & Puspitasari, D. (2023). Gelar karya sebagai media publikasi praktik baik program pengabdian masyarakat di sekolah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(1), 26–38. <https://doi.org/10.31933/jpkn.v5i1.37362>
- Santosa, S., & Mulyani, E. (2022). Penguatan karakter peserta didik melalui pendidikan keterampilan berbasis praktik langsung. *Jurnal Pendidikan Dasar Indonesia*, 7(2), 127–135. <https://doi.org/10.26737/jpdi.v7i2.34784>
- Saputri, R. D., Rahmawati, Y., & Mulyaningsih, T. (2022). Manajemen pengelolaan limbah organik di lingkungan sekolah dasar. *Jurnal Manajemen Pendidikan Dasar*, 6(1), 1–13. <https://doi.org/10.21831/jmpd.v6i1.35125>
- Setyowati, D., Indriayu, M., & Mulyono, H. (2020). Efektivitas pelatihan keterampilan berbasis praktik dalam meningkatkan motivasi belajar siswa SD. *Jurnal Pendidikan Dasar*, 8(1), 12–23. <https://doi.org/10.24114/jpd.v8i1.17563>
- Suryani, N., Dewi, P. A. P., & Purnawati, N. P. A. (2022). Edukasi lingkungan berbasis sekolah adiwiyata dalam membangun kesadaran ekologis siswa. *Jurnal Pendidikan Lingkungan Indonesia*, 9(2), 143–152. <https://doi.org/10.21009/jpli.092.09>
- Susanti, R., Anwar, K., & Hidayat, T. (2020). Pengelolaan limbah organik berbasis sekolah adiwiyata. *Jurnal Pendidikan Lingkungan*, 11(1), 25–35. <https://doi.org/10.21009/jpl.v11i1.23867>
- Susanti, R., Kurniawati, A., & Pratiwi, D. (2023). Strategi digital marketing produk pangan berbasis bahan lokal. *Jurnal Ekonomi Digital Indonesia*, 2(2), 34–46. <https://doi.org/10.21070/jedi.v2i2.43564>
- Wahyuni, T., & Yulianti, I. (2020). Efektivitas pelatihan keterampilan pangan berbasis bahan lokal di sekolah dasar. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(1), 14–23. <https://doi.org/10.21070/jai.v4i1.27437>
- Wibowo, E. P., Maulida, N., & Asy'ari, M. (2022). Pendidikan kewirausahaan untuk sekolah dasar dalam membentuk karakter wirausaha siswa. *Jurnal Pendidikan Dasar Indonesia*, 7(2), 127–136. <https://doi.org/10.26737/jpdi.v7i2.34799>
- Widodo, H., & Nurhadi, D. (2022). Peran pendampingan dalam pelatihan keterampilan siswa sekolah dasar. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 11(2), 156–165. <https://doi.org/10.23887/jpi-undiksha.v11i2.35917>
- Yuliana, N., & Sunarto, M. (2021). Peran pendidikan kewirausahaan di sekolah dasar dalam membentuk karakter inovatif anak. *Jurnal Pendidikan Dasar Nusantara*, 6(2), 109–120. <https://doi.org/10.29407/jpdn.v6i2.32633>