

PEMANFAATAN BUAH PISANG KLUTUK SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN KERUPUK BERBASIS KEARIFAN LOKAL

Afifah Octaviani¹, Amelia², Sri Winarsih³, Selly Tri Hayuningtias⁴, Tri Septi Utami⁵, Alwi Fatoni⁶, Muhamad Akhsan Sidik⁷, Wasesa Rengga Mukti⁸, Agustin Khusnul Khotimah⁹, Mochamad Behaqi¹⁰, Novita Amelia¹¹

Universitas Islam Negeri K.H. Prof Saifuddin Zuhri Purwokerto

Email : 214110201150@mhs.uinsaizu.ac.id

Abstract

This article discusses the use of klutuk bananas as raw materials for making crackers based on local wisdom in Lodaya Village, Randudongkal District, Pemalang Regency. Kluuk bananas, which are abundant in this village, are generally only used for their leaves, while the fruit is underutilized because of the large number of seeds. Through the Real Work Lecture (KKN) program of UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, innovations were carried out to process fruit and banana seeds into crackers as an effort to increase the selling value and utilization of local resources. The research method used is Asset Based Community Development (ABCD) with a focus on the utilization of potential and assets owned by the community. The result of this program is the implementation of an entrepreneurship workshop that provides knowledge and skills to the community regarding the technique of making kluuk banana crackers. This activity received a positive response from the community and had the potential to open up new sustainable business opportunities. Thus, the use of banana klutuk into crackers not only provides economic added value, but also supports the independence of the people of Lodaya Village.

Keywords: Banana Klutuk, Crackers, Local Wisdom, Asset Based Community Development (ABCD), Community Empowerment.

Abstrak

Artikel ini membahas pemanfaatan buah pisang klutuk sebagai bahan baku pembuatan kerupuk berbasis kearifan lokal di Desa Lodaya, Kecamatan Randudongkal, Kabupaten Pemalang. Pisang klutuk, yang melimpah di desa ini, umumnya hanya dimanfaatkan daunnya saja, sementara buahnya kurang termanfaatkan karena banyaknya biji. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, dilakukan inovasi pengolahan buah dan biji pisang klutuk menjadi kerupuk sebagai upaya meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan sumber daya lokal. Metode penelitian yang digunakan adalah Asset Based Community Development (ABCD) dengan fokus pada pemanfaatan potensi dan aset yang dimiliki masyarakat. Hasil dari program ini adalah terlaksananya workshop kewirausahaan yang

memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai teknik pembuatan kerupuk pisang klutuk. Kegiatan ini mendapatkan respon positif dari masyarakat dan berpotensi membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan. Dengan demikian, pemanfaatan pisang klutuk menjadi kerupuk tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomi, tetapi juga mendukung kemandirian masyarakat Desa Lodaya.

Kata Kunci: Pisang Klutuk, Kerupuk, Kearifan Lokal, Asset Based Community Development (ABCD), Pemberdayaan Masyarakat.

Pendahuluan

Pisang merupakan tanaman yang sangat mudah kita jumpai dalam kehidupan sehari-sehari. Pisang banyak dikonsumsi karena memiliki kandungan gizi yang lengkap serta memiliki harga yang relatif murah. Indonesia menempati urutan ke enam sebagai negara penghasil pisang di dunia. Selain itu pisang merupakan komoditas yang paling banyak dihasilkan di dunia setelah padi, beras, dan gandum (Hastuti 2021).

Tanaman pisang ditemukan dengan mudah pada berbagai habitat dan memiliki banyak manfaat bagi manusia sebagian besar dikonsumsi dan sebagian lagi merupakan tanaman ornamental. Pisang merupakan tumbuhan perennial dengan tinggi 2-9 meter yang tersebar luas di Asia Tenggara, Papua Nugini dan India, selanjutnya tersebar luas di Afrika, Amerika Latin dan wilayah pasifik. Tanaman pisang menempati posisi sentral yang penting pada masyarakat di wilayah Pasifik karena merupakan sumber makanan, minuman, gula fermentasi, obat, tali pengikat dan banyak digunakan dalam upacara keagamaan (Nelson, Ploetz, and Kepler 2006).

Pisang merupakan salah satu komoditas pertanian yang penting di dunia, bahkan di Indonesia sendiri pisang menjadi buah dengan produksi paling tinggi dibandingkan buah lainnya (Dwivany 2021). Indonesia memiliki sekitar 325 jenis pisang budidaya dan 12 spesies pisang liar (Nasution and Yamada 2001). Tersebar di pulau Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Maluku dan Papua (Sulistyaningsih, Megia, and Widjaja 2014). Pisang dibagi menjadi dua kelompok, yaitu pisang liar yang umumnya memiliki banyak biji dan pisang budidaya tidak berbiji yang sebagian besar dihasilkan dari persilangan antara *M. acuminata* dan *M. balbisiana* (Valmayor, R et al. 2000). Berbeda dengan jenis pisang budidaya yang banyak dikonsumsi karena buahnya yang enak tanpa biji, pisang liar cenderung diabaikan karena buahnya memiliki banyak biji sehingga sangat mengganggu ketika dikonsumsi.

Salah satu jenis pisang liar yang keberadaannya masih mudah kita jumpai adalah pisang batu (bahasa Indonesia), pisang klutuk (bahasa Jawa), utti batu (bahasa Bugis) atau memiliki nama ilmiah *M. balbisiana* dengan sinonim *M. Bracycarpa* atau *M. sapientum* (Sulistyaningsih 2016, 40–48). Pisang batu paling banyak dimanfaatkan sebagai pembungkus berbagai jenis makanan tradisional karena memiliki daun yang tidak mudah robek. Menurut Harijati et al. (2013) struktur anatomis pada daun pisang batu seperti banyaknya jumlah serat yang terdapat pada daerah adaksial dan tebalnya daun membuat daun pisang batu menjadi tidak mudah robek (Harijati, Azrianingsih, and Prawaningtyas 2013, 1461–65). Selain daun, beberapa bagian dari tanaman pisang batu

dimanfaatkan sebagai bahan makanan seperti batang muda, buah muda, jantung pisang dan bonggolnya. Di daerah Yogyakarta pisang batu dibuat sebagai campuran rujak. Di Jawa Timur buah muda pisang batu juga digunakan sebagai tambahan dalam rujak cingur atau rujak uleg (tumbuk). Fungsi penambahan buah pisang batu sebagai pelengkap bumbu penyedap dengan rasa sepatnya yang unik. Di daerah Bali jantung pisang dimanfaatkan sebagai bahan campuran lawar (Sarjana and Mada 2009). Di Sulawesi Selatan jantung pisang batu diolah menjadi makanan sejenis lawar/lawa dan campuran makanan tradisional yang disebut kapurung (Adriani 2015).

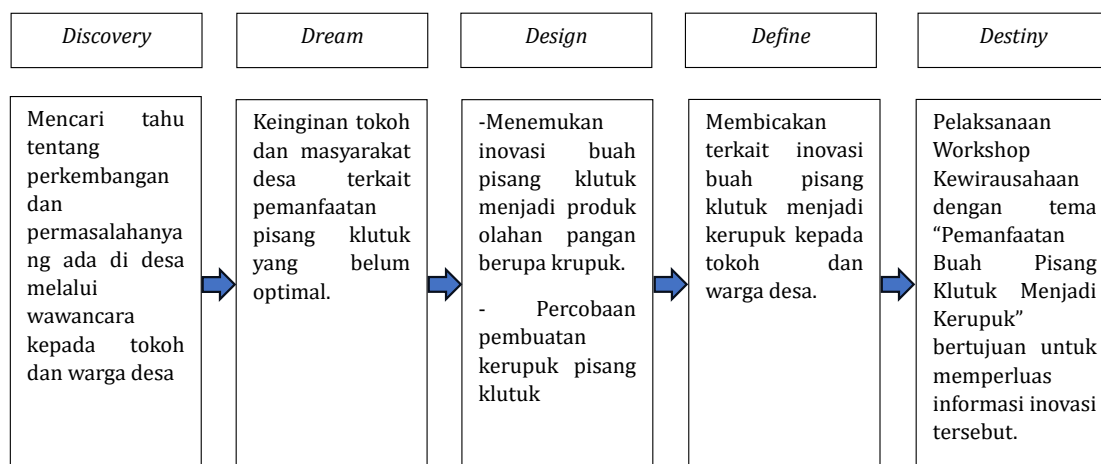
Desa Lodaya merupakan wilayah yang terdiri dari empat dusun dengan potensi yang berbeda-beda. Empat dusun di antaranya, yaitu Dusun Krajan, Dusun Mijen, Dusun Sampi, Dusun Babakan. Salah satu dusun yang menonjol adalah Dusun Sampi yang memiliki potensi besar dalam sektor pertanian dan perdagangan, khususnya dalam budidaya pisang klutuk yang tumbuh subur di Dusun Sampi. Pisang klutuk hanya dimanfaatkan daunnya saja karena daun pisang klutuk berukuran besar dan tidak mudah sobek sehingga banyak pedagang makanan menggunakannya sebagai bahan pengemas. Namun,, ditinjau dari buahnya sebagian besar masyarakat enggan mengonsumsinya meski rasa buahnya sangat manis, karena bijinya yang banyak mengganggu proses pengunyahan di mulut. Pisang jenis ini paling hanya digunakan sebagai bahan campuran rujak dan makanan untuk burung atau ternak bahkan dibuang begitu saja karena ketika memasuki masa panen keberadaannya menjadi melimpah. Pisang klutuk banyak di jauhi orang-orang dan jarang dijadikan santapan. Di masyarakat, pisang klutuk lebih populer digunakan sebagai, bahan pakan burung, bahan pakan ternak.

Oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk memanfaatkan pisang klutuk agar lebih bernilai jual. Melalui proses pengolahan yang tepat akan dihasilkan suatu produk olahan pisang klutuk baik makanan ataupun minuman yang disukai masyarakat, tentu saja dengan menghilangkan kelemahan biji batu yang ada di pisang klutuk. Melalui program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto Angkatan 55 membuat inovasi baru pemanfaatan buah pisang klutuk menjadi olahan pangan berupa kerupuk.

Metode Penelitian

Program ini menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi desa yang ada di sekitar dan dimiliki oleh komunitas Masyarakat. Masyarakat sendiri merupakan aset yang berharga bagi sebuah desa. Keberagaman Masyarakat desa dapat digabungkan dengan melihat keterampilan atau potensi yang ada pada setiap masyarakat. Konsep ABCD ini merupakan sebuah alternatif pemberdayaan masyarakat dengan menggunakan aset. Aset dalam konteks ini diberikan makna potensi yang dimiliki oleh masyarakat sendiri dengan menggunakan potensi atau kekayaan yang dimiliki masyarakat dapat digunakan sebagai senjata pamungkas untuk melakukan program pemberdayaan. Potensi tersebut dapat berupa kekayaan yang dimiliki dalam diri (kecerdasan, kepedulian, gotong royong, kebersamaan, dan lain-lain) ataupun dapat berwujud ketersediaan Sumber Daya Alam (SDA). Melalui pendekatan Pengembangan Masyarakat Berbasis Aset (*Asset Based Community Development/ ABCD*) ini secara berkelanjutan dapat membentuk

kemandirian masyarakat dalam meningkatkan pendapatan sehingga akan meningkat pula kesejahteraannya (Pengabdian et al. 2025, 19–20). Pelaksanaan ini menggunakan lima tahapan metode pelaksanaan yaitu:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Tahapan *Discovery* (menemukan) mahasiswa KKN melakukan komunikasi dan koordinasi yang dilakukan dengan mendatangi kediaman Ibu Kepala Desa Lodaya yang dihadiri oleh semua anggota mahasiswa KKN UIN Saizu kelompok 54. Selanjutnya, diadakan forum diskusi untuk mengetahui perkembangan dan juga permasalahan yang ada di Desa Lodaya. Permasalahan yang ditemukan melalui diskusi bahwa ternyata masyarakat desa Lodaya banyak yang berpenghasilan dari penjualan lontong dan tempe, khususnya di Dusun Sampi. Hasil dari forum diskusi, mahasiswa mengetahui permasalahan yang belum terpecahkan.

Dalam tahapan *Dream* (impian) Ibu Kepala Desa Lodaya beserta masyarakat menginginkan pemanfaatan pisang klutuk secara optimal. Maka dalam tahapan *design* mahasiswa mengadakan forum diskusi yang dihadiri semua anggota mahasiswa KKN UIN Saizu. Dari hasil forum tersebut, mahasiswa menemukan inovasi berupa inovasi buah pisang klutuk menjadi kerupuk kemudian mahasiswa KKN melakukan percobaan pembuatan kerupuk. Untuk percobaan pertama, adonan kerupuk tidak menggunakan takaran namun rasa yang dihasilkan enak dan gurih tetapi rasa pisang pada kerupuk tidak berasa. Percobaan kedua, sudah menggunakan takaran namun rasa yang dihasilkan terlalu asin karena belum menemukan perbandingan antara garam dan kaldu bubuk. Percobaan ketiga, mencoba tidak menggunakan bawang putih namun rasanya kurang enak dan terkendala oleh cuaca. Percobaan keempat, kerupuk yang dihasilkan sesuai dengan keinginan karena sudah menemukan resep dan takaran yang sesuai.

Pada tahap *Define* (menentukan) merupakan bagian *acting on finding*. Mahasiswa KKN memberi tahu kepada masyarakat mengenai hasil dari inovasi buah pisang klutuk menjadi kerupuk. Lalu masyarakat mencoba kerupuk hasil dari percobaan yang di buat Mahasiswa. Selanjutnya, pada tahap *Destiny* (lakukan) mahasiswa UIN SAIZU mengadakan kegiatan Workshop Kewirausahaan dengan tema "Pemanfaatan Buah Pisang Klutuk Menjadi Kerupuk" dengan tujuan memperluas informasi inovasi tersebut. Pelaksanaan

workshop tersebut dilaksanakan pada Rabu, 13 Februari 2025 yang bertempat di Balai Desa Lodaya. Kegiatan tersebut dimulai pukul 08.00 WIB – 11.25 WIB.

Hasil dan Pembahasan

Desa Lodaya merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Randudongkal, Kabupaten Pemalang. Desa ini berjarak 28 km dari pusat kota Pemalang. Luas wilayahnya sekitar 17,11 hektar dengan jumlah penduduk 3.271 jiwa. Penduduk Desa Lodaya sebagian besar bekerja sebagai petani. Sebagian kecilnya bekerja sebagai buruh harian dan pekerjaan lainnya. permasalahan di Desa Lodaya salah satunya adalah banyaknya tumbuhan pisang klutuk yang tidak di manfaatkan dengan baik karena pisang klutuk di Desa Lodaya, khususnya di Dusun Sampi dan daerah lain umumnya hanya di manfaatkan daunnya saja, tidak dengan buahnya karena memiliki banyak biji. Padahal, selain daunnya salah satu bagian dari pisang klutuk ini juga bisa dimanfaatkan, yaitu buah pisang klutuk itu sendiri. Perlu dilakukan lebih banyak eksplorasi mengenai potensi pisang klutuk agar memberikan manfaat lebih banyak lagi, melalui proses pengolahan yang tepat akan dihasilkan suatu produk olahan pisang klutuk yang bernilai jual.

Buah pisang klutuk memiliki kandungan karbohidrat yang lebih lambat dicerna dibandingkan dengan gula pasir dan sirup. Meski demikian, karbohidrat pada pisang jauh lebih cepat dicerna dibandingkan nasi ataupun roti. Berikut adalah beberapa kandungan penting yang terdapat dalam pisang batu:

- Serat: Pisang batu mengandung serat yang tinggi, baik untuk pencernaan dan membantu mencegah sembelit.
- Vitamin C: Kandungan vitamin C dalam pisang batu dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan bertindak sebagai antioksidan.
- Kalium: Seperti pisang pada umumnya, pisang batu juga kaya akan kalium, yang penting untuk menjaga kesehatan jantung dan fungsi otot.
- Karbohidrat: Pisang batu menyediakan karbohidrat yang dapat menjadi sumber energi.
- Tanin: Kandungan tanin dalam pisang batu diketahui memiliki efek astringen yang baik untuk kesehatan usus dan mengatasi diare.
- Flavonoid: Zat ini berperan sebagai antioksidan yang dapat melindungi sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas.

Dengan kandungan nutrisi yang beragam, buah dan biji pisang batu tentunya memiliki sejumlah manfaat bagi kesehatan tubuh, di antaranya:

Menghambat Penyebaran Sel Kanker

Kanker merupakan salah satu penyakit yang banyak menyerang masyarakat Indonesia dan menjadi satu penyebab kematian tertinggi. Kanker merupakan salah satu penyakit akibat gangguan pertumbuhan jaringan sel-sel yang tidak normal, berkembang dengan cepat dan tidak terkendali. Salah satu zat yang diketahui dapat menghambat penyebaran sel kanker adalah antioksidan, Salah satu sumber antioksidan alami dapat ditemukan pada buah, kulit dan biji pisang batu.(Hastuti 2021)

Meringankan Gejala Maag

Maag adalah penyakit lambung, di mana penderitanya merasakan rasa perih pada bagian lambung dikarenakan banyak faktor. Mulai dari karena lapisan dinding lambung yang tipis, sering telat makan, lambung yang terluka, hingga faktor stres. Penyakit maag ini bisa diringankan gejalanya dengan rutin mengonsumsi pisang. Jenis pisang yang dikonsumsi bisa beragam, termasuk pisang batu. Cara mengonsumsinya dengan cara merebusnya terlebih dahulu.

Meningkatkan Daya Tahan Tubuh

Air rebusan pisang klutuk memiliki kandungan vitamin C yang tinggi karena vitamin C berperan penting dalam meningkatkan daya tahan tubuh. Vitamin C membantu meningkatkan produksi sel darah putih yang merupakan bagian penting dari sistem kekebalan tubuh dalam melawan infeksi.

Berdasarkan kandungan dan manfaat buah pisang klutuk di atas, mahasiswa KKN UIN Saizu Purwokerto memiliki inovasi berupa kerupuk berbahan dasar pisang klutuk. Kerupuk ini memiliki ciri khas, tidak hanya daging buahnya saja yang dijadikan bahan utama dalam pembuatan kerupuk tetapi bijinya juga dimasukkan ke dalam adonan kerupuk.

Tahap pertama proses pembuatan kerupuk, yaitu kupas pisang kemudian rendam di air garam selama 30 menit. Setelah di rendam, parut atau haluskan pisang menggunakan *blender*, *chopper*, ataupun ulekan sampai halus. Setelah halus peras pisang namun kandungan airnya jangan sampai habis. Tahap kedua, yaitu pencampuran bahan, campurkan pisang yang sudah halus dengan tepung tapioka, bawang putih halus, garam dan penyedap rasa, aduk hingga merata sehingga adonan bisa dibentuk. Tahap ketiga, yaitu pembentukan dan pengukusan, bentuk adonan kerupuk dengan cara di pipihkan menggunakan alas plastik atau sesuai selera. Setelah dibentuk kukus kerupuk hingga matang. Tahap keempat, yaitu penjemuran, jemur kerupuk dibawah sinar matahari hingga benar-benar kering dan keras, proses ini bisa memakan waktu satu sampai dua hari tergantung cuaca. Tahap kelima, yaitu penggorengan, panaskan minyak dengan api sedang hingga benar-benar panas, lalu kecilkan api dan goreng kerupuk hingga mengembang. Tiriskan dan biarkan dingin sebelum dikemas.



Gambar 2. Pelaksanaan Workshop

Tim mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto telah menyebarkan pemberitahuan dan undangan mengenai kegiatan *workshop* kewirausahaan dengan tema “Pemanfaatan Buah Pisang Klutuk menjadi Kerupuk” ke seluruh dusun yang ada di Desa Lodaya.

Adapun jumlah peserta *workshop* sebanyak 40 orang. Kegiatan *workshop* dilaksanakan pada tanggal 13 Februari 2025 di Balai Desa Lodaya. Pemilihan tempat ini bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi para peserta untuk hadir dalam kegiatan ini. Secara keseluruhan peserta *workshop* mengikuti kegiatan dengan baik, hal ini terlihat dari besarnya rasa ingin tahu warga tentang materi yang diberikan.

Pada sesi akhir kegiatan pelatihan dilakukan wawancara dan tanya jawab kepada peserta mengenai tanggapan terhadap diadakan *workshop* yang dilaksanakan. Berdasarkan hasil wawancara dan tanya jawab yang telah dilakukan oleh mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto, pada umumnya mereka tertarik dan antusias dengan kegiatan yang telah dilakukan. Dengan diadakannya kegiatan *workshop*, masyarakat menjadi tahu teknik pengolahan pisang klutuk menjadi produk bernilai jual tinggi, hal tersebut dapat membuka peluang usaha yang berkelanjutan. Sesuai dengan jadwal, metode pelaksanaan program yang sudah ditentukan maka hasil yang di peroleh dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- a. Peserta yang datang dan mengikuti kegiatan sebanyak 32 orang dengan komposisi peserta terdiri dari masyarakat Dusun Krajan, Dusun Sampi, Dusun Mijen, Dusun Babakan.
- b. Beberapa keterampilan dan pengetahuan berhasil di transfer kepada peserta *workshop* meliputi, pelatihan pembuatan kerupuk pisang klutuk, labeling dan marketing.

Kesimpulan

Kesimpulan dari artikel ilmiah ini adalah bahwa buah pisang klutuk, yang melimpah di Desa Lodaya namun kurang dimanfaatkan selain daunnya, memiliki potensi yang signifikan untuk diolah menjadi produk bernilai jual dan meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, inovasi pembuatan kerupuk dari buah dan biji pisang klutuk berhasil dikembangkan sebagai solusi kreatif untuk mengatasi masalah pemanfaatan pisang klutuk yang selama ini terabaikan. Kegiatan *workshop* kewirausahaan yang diadakan oleh tim KKN UIN SAIZU memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat Desa Lodaya mengenai teknik pengolahan pisang klutuk menjadi kerupuk yang lezat dan bergizi. Masyarakat tidak hanya diajarkan cara membuat kerupuk, tetapi juga diberi pemahaman tentang kandungan nutrisi pisang klutuk, manfaatnya bagi kesehatan, serta strategi pemasaran untuk produk kerupuk tersebut.

Antusiasme dan partisipasi aktif dari masyarakat dalam *workshop* menunjukkan bahwa inovasi ini diterima dengan baik dan berpotensi untuk diimplementasikan secara berkelanjutan. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Lodaya dapat membuka usaha pembuatan kerupuk pisang klutuk, menciptakan lapangan kerja baru, dan meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, pengolahan pisang klutuk menjadi kerupuk juga memberikan nilai tambah pada sumber daya lokal yang sebelumnya kurang termanfaatkan. Hal ini sejalan dengan prinsip *Asset Based Community Development* (ABCD) yang menekankan pada pemanfaatan potensi dan aset yang dimiliki oleh masyarakat untuk mencapai kemandirian dan kesejahteraan. Dengan demikian, program KKN ini tidak hanya memberikan solusi praktis, tetapi juga memberdayakan masyarakat Desa Lodaya untuk mengembangkan potensi ekonomi mereka secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. 2015. "Uji Kandungan Gizi Terhadap Beberapa Makanan Khas Kota Palopo." *Al-Kimia* 3(1): 92–102.
- Dwivany, Fenny Martha Et.al. 2021. 978-623-29 ITB Press *Pisang Indonesia*.
- Harijati, Nunung, Rodliyati Azrianingsih, and Eva Affanti Prawaningtyas. 2013. "The Study of Anatomy and Fiber Banana Leaf as a Potensial Wrapping." *American Journal of Plant Sciences* 04(07): 1461–65. doi:10.4236/ajps.2013.47179.
- Hastuti, Hastuti. 2021. "PISANG BATU Musa Balbisana COLLA : KAJIAN BOTANI DAN PEMANFAATANNYA." *EduMatSains : Jurnal Pendidikan, Matematika dan Sains* 5(2): 249–62. doi:10.33541/edumatsains.v5i2.2227.
- Nasution, Rusdy E, and Isamu Yamada. 2001. *Pisang-Pisang Liar Di Indonesia*. Bogor.
- Nelson, Scot C, Randy C Ploetz, and Angela Kay Kepler. 2006. "Species Profiles for Pacific Island Agroforestry Musa Species (Banana and Plantain)." (August).
- Pengabdian, Pusat, Kepada Masyarakat, Lembaga Penelitian, and D A N Pengabdian. 2025. "Pedoman Pelaksanaa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan Ke-55 Tahun 2025."
- Sarjana, Program Pasca, and Universitas Gadjah Mada. 2009. "Kajian Karakteristik." : 1–10.
- Sulistyaningsih, Lulut Dwi. 2016. "The Diversity of Wild Banana Species (Genus Musa) in Java." *Makara Journal of Science* 20(1). doi:10.7454/mss.v20i1.5660.
- Sulistyaningsih, Lulut Dwi, Rita Megia, and Elizabeth Anita Widjaja. 2014. "Two New Records of Wild Bananas (Musa Balbisiana and Musa Itinerans) from Sulawesi." *Makara Journal of Science* 18(1). doi:10.7454/mss.v18i1.3043.
- Valmayor, R, V, Jamaluddin, Silayo B, Kusumo S, Danh L, D, Pascua O, C, and Espino R, R, C. 2000. *Banana Cultivar Names and Synonyms in Southeast Asia*. France.