

PENDAMPINGAN PEMASARAN DESSERT VIRAL BANOFFEE PIE PISANG DI DESA MAOS LOR

¹Nurul Qurrota A'yun ²Laily Liddini

¹Program Studi Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

² Program Studi Ilmu Al-Qur'an Tafsir, Fakultas Ushuludin Adab Humaniora, Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

Email: *nurulqurrota20@gmail.com

Abstract

Currently, MSMEs have been widely used as a source of community economics. With this MSMEs, it's hoped that the community's economy of village community will increase and if it is occupied, the business will progress. One of the uses of MSMEs in Maoslor village is to use banana as banoffee pie. This community service aims to increase the marketing of Banoffe Pie products in Maos Lor Village. The results of this product marketing assistance use digital marketing service service to make it easier to attract consumers so that this Banana Bonaffee pie dessert can better know by many people.

Keywords: *Community Assistance, Village MSMEs, Digital Marketing*

Abstrak

Saat ini, UMKM sudah menjadi sumber perekonomian masyarakat desa. Dengan adanya UMKM ini, diharapkan ekonomi masyarakat desa akan bertambah dan apabila ditekuni UMKM di Desa akan semakin berkembang. Salah satu produk UMKM di Desa Maos Lor adalah dengan memanfaatkan buah pisang yang dijadikan *Banoffee pie*. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemasaran produk *Banoffe Pie* di Desa Maos Lor. Hasil pendampingan pemasaran produk ini menggunakan layanan *digital marketing service* untuk memudahkan dalam menggaet para konsumen agar *dessert banoffee pie* pisang ini bisa lebih dikenal oleh banyak kalangan masyarakat.

Kata Kunci: Pendampingan Masyarakat, UMKM Desa, Digital Mar

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu komponen kegiatan akademik yang merupakan bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, selain pendidikan dan penelitian. Dengan dilaksanakannya dharma dan pengabdian kepada masyarakat, diharapkan terdapat interaksi antara perguruan tinggi dari masyarakat sekitarnya. Perwujudan pengabdian tersebut salah satunya adalah dengan membantu masyarakat menambah penghasilan melalui Pembuatan dan Pemasaran *Banoffee pie* ala Desa Maoslor.

Desa Maoslor adalah lokasi yang dijadikan tempat Pengabdian Masyarakat oleh mahasiswa-mahasiswi KKN Angkatan 49 Kelompok 42 UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto. Dimana desa ini adalah desa transisi dan menjadi wilayah paling luas di Kecamatan Maos, Kabupaten Cilacap serta memiliki paling banyak penduduk didalamnya. Mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai pedagang dan petani. Maka dari itu, para pedagang berinovasi produk dengan menciptakan hal-hal baru. Desa Maoslor memiliki banyak perkebunan pisang, dimana mayoritas masyarakatnya juga bermata pencaharian sebagai petani khususnya petani pisang, kebanyakan masyarakatnya memiliki kebun pisang di halaman rumahnya.

Pisang merupakan jenis buah yang kaya akan mineral, kalium serta serat *pectin* serta sumber magnesium, vitamin B6 dan vitamin C. Buah pisang biasa dinikmati dengan berbagai macam cara, bisa dimakan langsung, digoreng, dikukus atau diolah dengan bahan lainnya yang tidak kalah sedapnya. Salah satunya adalah dengan dibuat *banoffee pie* pisang yang lezat dinikmati untuk bersantai atau dijadikan sebagai makanan penutup.

Pisang mengandung banyak karbohidrat dan bahan berserat yang tinggi. Maka dari itu dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue *banoffee pie* pisang. Semua jenis pisang sebenarnya dapat dijadikan sebagai tepung pisang. Namun terdapat ketentuan agar pisang bisa diolah menjadi tepung, yaitu; tingkat ketentuan yang dipilih yaitu tingkat kadar patinya maksimum, pisang yang paling baik diolah menjadi tepung adalah jenis pisang kepok dikarenakan dapat menghasilkan warna tepung yang paling putih. Pada buah pisang mengandung senyawa fenol yang teroksidasi dan menyebabkan terjadinya reaksi pencokelatan enzimatis dan reaksi tersebut mempengaruhi warna tepung pisang yang dihasilkan. Kelebihan yang dimiliki oleh tepung pisang adalah kandungan serat kasar yang relatif tinggi sebesar (2,2%) dibandingkan dengan jenis tepung lainnya. (Witono, Justina, and Lukmana 2012) .

Dessert atau makanan penutup merupakan hidangan yang disajikan setelah makan besar sebagai penutup dari acara makan tersebut. *Dessert* mempunyai cita rasa manis pada umumnya. Makanan manis bisa membuat kita cepat kenyang sehingga tidak menginginkan tambahan makanan lainnya. Maka dari itu, mendapat julukan makanan penutup. Terdapat banyak jenis *dessert* atau makanan penutup di dunia ini. Ada yang manis ada yang asin, semuanya itu memiliki cita rasa khasnya masing-masing yang bisa dinikmati oleh siapapun dan mudah dalam proses pembuatannya.

Inovasi produk *bakery* inovatif salah satunya adalah inovasi produk "*pie*". Pada dasarnya, *pie* terbagi menjadi dua (2) yaitu *pie* manis dan *pie* asin. *Banoffee* adalah salah satu *dessert* yang berasal dari Inggris yang memiliki cita rasa manis dan legit dengan tekstur lembut dan aroma harum yang menggoda selera untuk disantap. Kata *banoffee* berasal dari campuran dua (2) kata yaitu *banana and toffee*. *Banana* sendiri adalah pisang, sedangkan *toffee* adalah saus karamel. *Banoffee* sudah ada sejak lama yaitu sekitar tahun 1971 yang dipopulerkan oleh Nigel Mackenzie dan Ian Dowding yang merupakan pemilik restoran *The Hungry Monk di Jevington, East Sussex, Inggris*. Dimana restoran tersebut menyediakan menu *banoffee* yang membuat orang-orang tertarik untuk mencicipinya karena memiliki cita rasa yang manis dan legit. (Kartiyani et al. 2022).

Banoffee pie pisang ala Desa Maoslor ini bahan dasarnya adalah tepung pisang dimana tepung pisangnya sendiri diproduksi oleh Desa Maoslor juga. *Banoffee* mempunyai banyak

varian rasa. Olahan *banoffee* yang terkenal adalah *pie banoffee* yang pada bagian bawah lapisannya terbuat dari kue mangkuk *pie*, kemudian ada juga *cake banoffee* yang dibuat dengan cara dipanggang, lalu ada *cupcake banoffee*. Di Indonesia, kue *banoffee* lebih sering dijumpai dalam bentuk *dessert box* yang dijual online ataupun di toko-toko roti.

Banoffee pie dapat dijadikan sebuah usaha industri rumah tangga yang dapat menghasilkan cuan yang cukup lumayan dan memiliki peluang usaha yang potensial saat ini, karena kurangnya lapangan pekerjaan yang memaksa setiap orang untuk bisa bertahan hidup. Desa Maoslor mempunyai potensi yang bagus untuk dijadikan industri pembuatan *banoffee pie* yang sebagian lahan pertaniannya ditanami banyak pohon pisang yang subur. Masyarakat desa Maoslor juga dapat menambah penghasilan melalui usaha *banoffee pie* dengan rasa yang disukai semua kalangan usia, menjadi jajanan yang bisa dijadikan oleh-oleh khas dari Desa Maoslor. Target konsumen adalah masyarakat umum khususnya penggemar makanan manis.

METODE PELAKSANAAN

Penulisan artikel pengabdian ini menggunakan metode berupa wawancara langsung kepada narasumber, mengumpulkan data dengan terjun langsung ke lapangan, observasi dan kemudian ditarik kesimpulan. Observasi adalah metode pengumpulan data melalui pengamatan langsung secara cermat dan langsung di lapangan atau lokasi pengabdian. Tujuan dilakukannya observasi pada kegiatan ini adalah untuk memberikan gambaran tentang suatu kejadian yang berkaitan dengan aktivitas pada objek pengabdian. Wawancara adalah salah satu bentuk kegiatan berbahasa yang menggunakan daftar pertanyaan kepada narasumber dengan tujuan mendapatkan informasi mengenai pendampingan yang dilakukan.

Jenis wawancara yang dilakukan adalah wawancara terencana. Wawancara terencana dilakukan untuk memperoleh bahan-bahan informasi sesuai dengan tema yang telah direncanakan atau dibuat sebelumnya. Dilengkapi dengan *blocknote* dan alat tulis untuk merangkum apa yang disampaikan oleh narasumber agar data yang diinginkan valid dan benar adanya. (Pujaastawa 2016). Teknik wawancara dan observasi dilakukan dengan mengunjungi langsung rumah ibu Nani selaku pembuat *dessert banoffee pie* pisang. Dalam kegiatan wawancara yang dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 25 Maret 2022, bu Nani menjelaskan secara rinci tentang bagaimana proses pembuatan *dessert banoffee pie* pisang dan juga cara beliau memasarkan kue tersebut. Penarikan kesimpulan berupa, Ibu Nani membuat jenis produk *dessert banoffee* yaitu *banoffee dessert box* yang dikemas dalam berbagai macam ukuran *box* dan kami kelompok 42 terjun langsung untuk membuat *dessert banoffee pie* pisang ini di rumah Ibu Nani. Disana kami belajar cara membuat *dessert banoffee pie* pisang dan proses pengemasan yang harus dilakukan dengan perlahan agar *dessert* ini dapat tertata dengan rapi dan memiliki hasil yang cantik pada wadah yang sudah disiapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) 49 yang dilaksanakan sejak tanggal 15 Maret-23 April 2022 salah satunya adalah dengan mengunjungi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) *Dessert Banoffee Pie* Pisang pada kelompok 42 serta terjun langsung

untuk melihat dan mempraktikkan tentang bagaimana cara membuat *Banoffee Pie* Pisang di rumah Ibu Nani yang beralamat di Jalan Sawo, RT 02/ RW 14 Desa Maoslor, Kecamatan Maos, Kabupaten Cilacap.

NO	JENIS KEGIATAN	WAKTU PELAKSANAAN
.1	Wawancara dan observasi	Jum'at, 25 Maret 2022
.2	Praktek membuat <i>banoffee pie</i> pisang	Selasa, 31 Maret 2022

Tabel 1. *Agenda Kunjungan Industri UMKM Banoffee Pie Pisang*



Gambar 1. *Wawancara dan Observasi*

1. Pendampingan Pembuatan *Dessert Banoffee Pie* Pisang

Pada kegiatan pendampingan ini diawali dari observasi awa kepada Ibu Nani, kelompok KKN mendapatkan informasi mengenai bagaimana cara membuat "*Dessert Banoffee Pie* Pisang" dari cara membuat krimnya, berapa lama proses pembuatan saus karamel yang harus didiamkan sehari dan proses pengemasan kue *banoffee* tersebut. Beliau juga menjelaskan bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam proses pembuatan *banoffee* dan alat-alat apa saja yang diperlukan. Wawancara diperlukan agar kami mengetahui secara rinci apa itu *banoffee* pie dan mengapa Ibu Nani memilih untuk membuat *banoffee* bukan varian kue lainnya. Observasi juga penting dilakukan agar saat kami melakukan pendampingan mengenai usaha Ibu Nani ini, kami memiliki gambaran tentang apa saja bahan yang digunakan dan alat apa saja yang dibutuhkan serta bagaimana hasil akhir dari *banoffee* ini. Adapun bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan dalam proses pembuatan *banoffee*, yaitu:

- **Bahan-bahan yang diperlukan :**
 1. Tepung pisang
 2. Mentega
 3. Gula halus
 4. Vanilli

5. *Whipped cream*
 6. 1 sisir buah pisang
 7. 1 buah coklat batang
 8. 1 buah keju batang
 9. Susu kental manis
 10. Air es
- **Alat-Alat yang diperlukan :**
 1. Oven
 2. Teflon
 3. Saringan
 4. Loyang persegi ukuran sedang
 5. Spatula
 6. Sendok makan
 7. Garpu
 8. Plastik segitiga
 9. Pisau
 10. Talenan
 11. Baskom
 12. Mixer
 13. Parutan keju
 14. Piring kecil
 15. Sarung tangan plastik



Gambar 2.

Dalam pembuatan *dessert box banoffee pie* pisang ini, diperlukan adanya roti regal. Roti regal bisa didapatkan dengan cara membeli di toko-toko makanan atau bisa juga dengan membuat sendiri roti regalnya. Pada *banoffee pie* pisang Ibu Nani ini, ia memilih untuk membuat sendiri roti regalnya menggunakan salah satu bahan yaitu tepung pisang yang juga menjadi inovasi produk di desa Maoslor. Tepung pisang dibuat dari buah pisang yang masih mentah namun yang sudah terlihat cukup tua,

semua jenis pisang bisa dimanfaatkan dalam proses pembuatan tepung pisang. Bahkan pisang tua pun bisa diolah menjadi tepung pisang, tetapi buah yang muda menuju tua lebih cepat pembuatannya karena kadar air yang ada dalam buah pisang muda lebih rendah, sehingga lebih cepat dalam proses pengeringannya. Sedangkan yang sudah tua atau sudah matang akan lebih lama dalam proses pengeringannya dan warnanyapun berbeda, akan lebih coklat tidak seperti pisang yang masih muda terlihat lebih putih dan bersih. (Yasin 2018). Pemanfaatan tepung pisang pada proses pengolahan atau campuran bahan makanan diharapkan dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, jika bisa memanfaatkan bahan yang ada, mudah didapat serta mudah dibuat mengapa tidak?. Kita bisa membuatnya sendiri dan bisa menjualnya yang kemudian akan menghasilkan keuntungan.

Teknik pembuatan roti regal bisa dibilang cukup mudah, pertama, siapkan baskom ukuran sedang dan spatula. Langkah kedua adalah tuang tepung pisang bubuk secukupnya ke dalam wadah loyang yang sudah disiapkan, langkah ketiga yaitu tuangkan mentega yang sudah dilelehkan sebelumnya, lalu langkah keempat taburkan gula halus secukupnya saja menggunakan sendok, kemudian langkah kelima adalah tuang 1 bungkus vanilli bubuk sesuai kebutuhan. Kemudian aduk semua bahan tadi menggunakan spatula hingga tercampur rata. Sebelumnya, saring gula halus dan tepung pisang terlebih dahulu agar adonan roti regal mudah dicampur dan tidak menggumpal pada saat proses pengadukan. Jika adonan menggumpal, hasil pemanggangan roti tidak maksimal dan rasanya kurang enak.

Saat mengaduk adonan, dikit demi sedikit tuangkan air es yang sudah disediakan secukupnya. Jika adonan sudah merata dan sudah dirasa kalis, adonan dibentuk bulat gepeng menggunakan tangan yang sebelumnya sudah mengenakan sarung tangan plastik, adonan dibentuk dengan tidak terlalu tebal dan tidak terlalu tipis agar mudah dan merata hasilnya dalam proses pemanggangan. Setelah adonan sudah habis dibentuk dan sudah diletakkan serta dirapikan pada loyang, masukkan adonan roti regal yang sudah dibentuk tadi kedalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya. Tunggu hingga roti regal matang sekitar 15-30 menit.



Gambar 4. Proses Penghancuran Roti Regal

Roti regal yang sudah diangkat dari dalam oven dan sudah matang, kemudian dihancurkan menggunakan garpu secara perlahan. Hancurkan roti regal sampai berbentuk seperti butiran pasir, agar saat dimakan roti terasa halus. Walaupun

dihancurkan sampai halus, tekstur roti regal masih tetap terasa saat dikonsumsi. Roti regal digunakan sebagai bagian dasar atau diletakkan pada bagian awal/ bawah pada penyusunan *banoffee*. Tujuan digunakannya roti regal sebagai bagian dasar adalah karena tekstur roti regal yang keras, maka mampu untuk menahan bagian lainnya yang terasa lembut.

Pada proses penghancuran roti regal, hancurkan roti regal menggunakan garpu yang sudah disiapkan. Haluskan semua sampai rata agar tekstur roti regal yang nantinya akan dikemas memiliki tekstur yang sama pada setiap wadahnya. Hasil roti regal yang dipanggang sebaiknya jangan terlalu keras atau terlalu empuk karena jika roti regal terlalu keras, sukar untuk dihaluskan dan rasanya juga akan lebih terasa seperti kering atau terlalu crispy sehingga tekstur roti tidak akan terasa dan jika terlalu empuk maka nanti pisang yang akan diujakan diatas roti regal akan tercampur dengan bahan dasarnya begitu juga bahan diatasnya lagi maka *banoffee* tidak akan jadi bahkan bisa dibilang bukan *banoffee*. Karena seharusnya roti regal pada *banoffee* ini dibuat dengan tidak terlalu keras agar tekstur lembut yang dihasilkan bersama susunan bahan lainnya sama lembutnya saat sedang dinikmati. Jika sudah halus sesuai keinginan, roti regal siap disajikan.



Gambar 4.
Proses Pembuatan *Whipped Cream*

Whipped cream adalah krim kental yang dibuat dari 30% (tiga puluh persen) lemak susu dan biasanya *whipped cream* ini dikocok menggunakan alat pengocok atau mixer sampai berwarna putih cerah dan kaku hingga tercium harum. *Whipped cream* atau krim kocok yang digunakan dalam proses pembuatan *banoffee pie* ini yaitu yang berbahan bubuk dan cenderung memiliki rasa yang manis. Jenis *whipped cream* ada 2 (dua) yaitu rasa manis yang berbahan bubuk dan yang kedua adalah *whipped cream* cair yang memiliki rasa gurih dan tidak begitu manis, *whipped cream* bubuk lebih tahan lama daripada *whipped cream* cair yang artinya bisa disimpan lebih lama dalam suhu ruangan. Dalam 100 gram krim kocok, mengandung 257 kalori dengan lemak total 22 gram. Lemak jenuhnya mengandung sekitar 14 gram dari lemak total yang ada didalam krim kocok.

Dalam proses pembuatan *whipped cream*, campurkan bahan seperti *whipped cream* bubuk, gula halus, vanilli dan air dingin atau air es (berfungsi untuk mengikat lemak pada proses pencampuran bahan-bahan pembuatan *whipped cream* dan

hasil akan tercampur sempurna) pada baskom yang sudah disiapkan. Aduk adonan *whipped cream* menggunakan mixer yang sudah disediakan. Proses pengadukan harus dengan perlahan mulai dari angka 1 hingga 5 kemudian mundur dari angka 5 sampai 1 agar adonan *whipped cream* mendapatkan hasil yang cantik. Proses pengadukan ini memakan waktu sekitar 5 menit. Pengadukan dilakukan searah jarum jam, arahnya harus selalu sama agar hasil maksimal. Jika adonan sudah dirasa sesuai keinginan dan wanginya sudah tercium dengan sempurna, *whipped cream* sudah siap untuk disajikan.

Whipped cream yang sudah jadi tadi, kemudian dimasukkan secara perlahan menggunakan sendok kedalam plastik segitiga. Kemudian plastik segitiga yang sudah terisi adonan *whipped cream* diikat kencang menggunakan karet agar tidak tumpah saat menuangkan kedalam wadah yang akan dibuat *banoffee*. Habiskan adonan *whipped cream* untuk digunakan sebagai bahan pelengkap *banoffee*.



Gambar 5.
Proses Pengemasan Banoffee Pie Pisang

2. Pendampingan Pengemasan *Banoffee Pie Pisang*

Saat ini, pengemasan merupakan salah satu faktor penting dalam persaingan dunia usaha. Semua orang membutuhkan kemasan dalam setiap produk usaha yang dihasilkannya. Selain sebagai alat pelindung dari kerusakan. Kemasan juga bermanfaat sebagai nilai estetika yang menjadikan alasan seseorang mengapa memilih untuk membeli produk tersebut. Cara pengemasan yang baik dan menarik sangat diperlukan dalam mendukung suatu produk makanan seperti pengusaha Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). (Ummaya Santi 2015).

Proses pengemasan merupakan tahap akhir pada proses produksi yang bertujuan untuk menjaga kualitas pada suatu produk yang dihasilkan. Dengan pengemasan yang cantik, maka akan menambah daya tarik konsumen untuk membeli suatu produk. Maka dari itu, pengemasan yang baik dibutuhkan dalam menjalani suatu usaha.

Pada proses pengemasan dan pembuatan *banoffee*, parut keju dan coklat batang terlebih dahulu untuk dijadikan sebagai *topping*. Iris pisang ambon menggunakan pisau

dan talenan terlebih dulu dengan irisan bulat tidak terlalu tipis dan tidak terlalu tebal, sedang-sedang saja, kemudian letakkan ke dalam piring kecil yang sudah disiapkan. Jika terlalu tipis, rasa pisangnyanya akan kurang, sedangkan bila pisang terlalu tebal akan mempersulit proses penyusunan *banoffee* nantinya. Sebelumnya, masukkan adonan saus karamel yang sudah didiamkan selama 6 jam ke dalam wadah. Saus karamel dibuat dengan memanaskan susu kental manis sampai berwarna coklat karamel. Langkah selanjutnya yaitu membuat *banoffee pie* pisang :

1. Pertama, siapkan wadah atau tempat membuat *banoffee* yang sudah disediakan. Masukkan roti regal menggunakan sendok secukupnya dan tekan-tekan hingga rata.
2. Kedua, letakkan pisang ambon yang sudah diiris tadi secara merata menggunakan sendok yang sudah disediakan. Pisang ambon memiliki kadar air sekitar 14,75%. (Palupi 2012). Maka dari itu digunakan pisang ambon yang memiliki rasa lebih manis.
3. Ketiga, tuangkan saus karamel menggunakan sendok secara perlahan hingga menutupi semua pisang yang diujakan secukupnya saja agar tidak terlalu manis.
4. Keempat, tuangkan adonan *whipped cream* yang sudah dikemas kedalam plastik segitiga secara perlahan dan merata dan tuang secukupnya saja.
5. Kelima, letakkan kembali pisang yang sudah diiris-iris secara perlahan dan merata.
6. Keenam, tuang kembali *whipped cream* dengan merata dan perlahan saja.
7. Terakhir, beri topping keju dan coklat diatas *whipped cream* menggunakan sendok dengan merata dan perlahan. Susun topping dengan baik agar terlihat cantik dan menarik.
8. Tutup dengan penutup cup.
9. *Banoffee pie* pisang siap untuk dinikmati.
10. Untuk rasa yang lebih lezat, letakkan kedalam kulkas, karena jika dingin *banoffee* akan tersa lebih enak untuk dinikmati.



Gambar 6.
Hasil Pembuatan Banoffee Pie Pisang



Gambar 7.
Hasil Pengemasan Banoffee Pie Pisang

Banoffee pie pisang Bu Nani dikemas kedalam wadah atau box dengan berbagai macam ukuran box dan tentunya dengan harga yang bervariasi juga, disesuaikan dengan ukuran wadah, semakin besar ukurannya maka harga juga semakin mahal, namun tetap harga kantong mahasiswa. Jadi, *banoffee pie* pisang ala Bu Nani ini dijual dengan harga yang terjangkau dan bisa dibilang sangat sesuai dengan kantong mahasiswa kuliah bahkan anak-anak sekolah. Produk mewah namun tetap terjangkau bagi semua kalangan. *Dessert box banoffee pie* pisang berukuran 300 ml dibandrol dengan harga Rp. 12.500,- per pcs, ukuran 200 ml dihargai dengan Rp. 15.000,- per pcs dan untuk *dessert box banoffee pie* pisang ukuran 100 ml harganya Rp. 10.000,- per pcs. Bu Nani bilang, untuk sistem pemasaran *banoffee pie* pisang ini masih kurang karena ini adalah produk baru bagi kalangan masyarakat desa Maoslor. Karena produknya masih baru dan harganya cukup mahal bagi masyarakat desa Maoslor, kebutuhan akan *banoffee pie* pisang ini kurang diminati masyarakat sekitar.

KESIMPULAN

Proses kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pengabdian terhadap masyarakat Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Desa dengan pendampingan membuat *banoffee pie* pisang berjalan dengan lancar. Proses pendampingan pembuatan, pengemasan dan pemasaran produk terlaksana. Sistem pemasarannya pun sudah didampingi untuk menggunakan layanan *digital marketing service* untuk memudahkan dalam menggaet para konsumen agar *dessert banoffee pie* pisang ini bisa lebih dikenal oleh banyak kalangan masyarakat. *Digital Marketing* bisa dengan membuat blog, website, video vlog dan berbagai situs jaringan online lainnya.

Dessert banoffee pie pisang ini sebenarnya enak dan harganya juga terjangkau jika dibandingkan dengan harga di kota-kota besar. Namun, ketidak tahuan masyarakat akan bahan-bahan yang digunakan cukup mahal, maka kurang diminati oleh masyarakat Desa Maoslor. Jika masyarakat mengetahui tentang bagaimana proses pembuatannya dan bahan-bahan yang digunakan apa saja, makanan penutup ini akan menjadi *dessert* favorit untuk menemani waktu santai dirumah bersama keluarga atau sebagai takjil pada saat Ramadhan tiba.

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan ikut andil dalam proses pembuatan kue *banoffee pie* ini, Ibu Nani membuat usaha "*Banoffee Desert Box*" yang dikemas kedalam beberapa macam ukuran box. Bu Nani membuat *banoffee* hanya jika terdapat pesanan banyak dari beberapa konsumen yang sudah mengenal *banoffee pie* pisang ini dan untuk tepung pisangnya sendiri juga harus pesan terlebih dahulu terkadang melalui online atau beli di toko roti jika persediaan masih ada.

Dengan adanya pendampingan dalam pemanfaatan *digital marketing service*, diharapkan usaha ini akan lebih maju dan berkembang serta akan jauh lebih terekspos oleh jagkauan luas masyarakat dan akan menambah banyak relasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Kartiyani, Titin, Dewi Prasetyani, Universitas Al, Irsyad Cilacap, and Stikes Serulingmas. 2022. "Camilan Sehat " Banoffee Pie Gluten Free " Sebagai Inovasi Fusion Food Di Desa Maos Lor." 3(1):11–16. doi: 10.31949/jb.v3i1.1642.
- Palupi, Hapsari Titi. 2012. "PENGARUH JENIS PISANG DAN BAHAN PERENDAM TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG PISANG (Musa Spp)." *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 4(1). doi: 10.35891/tp.v4i1.21.
- Pujaastawa, Ida Bagus GDE. 2016. "Teknik Wawancara Dan Observasi Untuk Pengumpulan Bahan Informasi." *Universitas Udayana* 4.
- Ummaya Santi, Fitta. 2015. "Teknik Pengemasan Dan Labelling Produk Makanan." *Makalah Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta* 10.
- Witono, Judy Retti, Angela Justina, and Heidylia Stella Lukmana. 2012. "Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie." *Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahayangan* 1:72.
- Yasin, Novita. 2018. "Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Pada Pembuatan Kerupuk." *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1(1):49. doi: 10.32662/gatj.v1i1.167.
- Pergikuliner.com. 12 November 2020. "Kenalan dengan Banoffee Dessert Viral yang Rasanya Bikin Meleleh.. <https://pergikuliner.com/blog/kenalan-dengan-banoffee-dessert-viral-yang-rasanya-bikin-meleleh>. Diakses pada 4 Mei 2022.
- Kompas.com. 17 Desember 2021. "Mengapa Whipping Cream Harus Dikocok Dengan Air Dingin?. <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/17/161200075/mengapa-whipping-cream-bubuk-harus-dikocok-dengan-air-dingin-?page=all>. Diakses pada 23 Mei 2022 pukul 16.08.