

INOVASI PRODUK OLAHAN KERIPIK PISANG SEBAGAI PELUANG BISNIS IBU RUMAH TANGGA

Mohamad Bastomi*, Alfi Hamidah Ansori, Ahmad Syukron, Abu Yajid Al Hamidi

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

*Koresponden penulis: mb.tomi@unisma.ac.i

ABSTRAK

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Wonoayu, Kecamatan Wajak, Kabupaten Malang. Permasalahan yang terjadi di Desa ini adalah kurangnya sosialisasi atau informasi dari dampak penggunaan gadget pada anak. Solusi yang ditawarkan dalam permasalahan ini yaitu mengadakan kegiatan Mind Mapping dampak penggunaan gadget pada anak usia dini. Dengan tujuan dapat membantu warga desa dalam mendidik anak, agar anak terhindar dari dampak negatif dari penggunaan gadget, dan mengedukasikan langkah pencegahan serta penanganan yang diakibatkan dari dampak gadget. Metode yang digunakan untuk menjalankan program kerja ini adalah metode sosialisasi, edukasi, pelatihan, dan evaluasi. Dari kegiatan mind mapping tentang dampak gadget pada anak usia dini kepada warga desa terutama pada Ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) Desa Wonoayu, Kecamatan Wajak, Kabupaten Malang. Program tersebut mendapat respon positif, terbukti dengan keikutsertaan masyarakat dalam acara mind mapping yang dilaksanakan. Hasil dari program yang sudah terlaksana adalah masyarakat menjadi tahu dampak dari penggunaan gadget pada anak. Disamping itu, dengan adanya program ini, masyarakat dapat lebih memperhatikan anak mereka dalam penggunaan gadget.

Kata Kunci:

dampak gadget; mind mapping; anak usia dini

PENDAHULUAN

Buah yang paling banyak mengandung vitamin dan memiliki khasiat adalah buah pisang. Didalam buah pisang terdapat gizi yang sangat baik, dimana menjadi sumber kekuatan atau tenaga bagi kita yang mengkonsumsinya dibandingkan berbagai jenis buah yang lainnya. Pisang menciptakan tenaga 136 kalori per 100gram. Mineral banyak terkandung dalam buah pisang, kalium, magnesium, besi, fosfor, serta kalsium, memiliki vit B serta C, pro vit A (betakaroten). (Malik.et al., 2021)

Pisang merupakan buah yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat sering mengonsumsi pisang setiap hari untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Kurang lebih 200 jenis pisang ada di Indonesia (Wahyuni, 2018). Orang Indonesia sering makan pisang ambon, pisang tanduk, dan tongka langit. Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung atau diolah. Pisang merupakan buah yang banyak dikonsumsi dalam bentuk segar. Permasalahan konsumsi pisang dalam bentuk segar adalah mudah rusak dan cepat

mengalami perubahan mutu setelah panen, karena memiliki kandungan air tinggi dan aktivitas proses metabolismenya meningkat setelah dipanen. (Garis, 2019)

Buah Pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan. Pisang mentah dan segar dapat diolah menjadi pati, sirup glukosa, gaplek, tepung dan keripik (Makarawung et, 2017). Pembuatan keripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar. Buah pisang yang bagus untuk diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk. Pada pembuatan keripik pisang cokelat, selain bahan baku pisang, juga dibutuhkan minyak goreng, bubuk cokelat, gula halus dan susu bubuk (Triadiarti et., 2017) . Kelebihan dari pembuatan Keripik Pisang cokelat ini, adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh masyarakat di Dusun Kaliasem untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan atau pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat (Serang, 2019)

Berdasarkan kondisi di Dusun Kaliasem, Desa Kalipare, Kecamatan Kalipare, permasalahan utama yang muncul di kawasan ini adalah setiap pekarangan masyarakat Dusun Kaliasem banyak terdapat pohon pisang yang tidak dimanfaatkan secara maksimal sehingga menyebabkan buah pisang tersebut rusak. Pemanfaatan buah pisang tidak hanya dijadikan untuk buah saja, namun juga kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah buah pisang menjadi produk olahan yang dapat menambah nilai jual sehingga memanfaatkan sumberdaya local yang di kawasan tersebut. Masyarakat Dusun Kaliasem, Desa Kalipare hanya mengkonsumsi buahnya secara langsung tanpa pengolahan lebih lanjut dan tanpa dijual. Terkadang saat lebaran, pisang digunakan untuk membuat keripik pisang. Namun kebanyakan hanya orang tua atau orang dewasa saja yang menikmatinya. Dengan adanya inovasi keripik pisang varian rasa dapat memberikan peluang usaha bagi ibu-ibu rumah tangga, sekaligus memperluas kreativitasnya dengan menggunakan buah pisang, sehingga keripik pisang banyak disukai oleh semua kalangan termasuk anak-anak.

Berdasarkan uraian di atas, masyarakat Dusun Kaliasem, Desa Kalipare mempunyai beberapa permasalahan pokok, terutama pada saat panen raya, hasil panen pisang Dusun Kaliasem yang melimpah hanya dikonsumsi langsung tanpa pengolahan lebih lanjut sehingga mengakibatkan pisang menjadi busuk, serta kurangnya pengetahuan tentang pengolahan pisang membuka peluang pasar, kurangnya kemampuan untuk mengolah pisang menjadi keripik pisang varian rasa.

Pembuatan keripik pisang variasi rasa adalah program kerja yang akan dikembangkan KSM-T 69 UNISMA. Pisang yang digunakan untuk membuat keripik pisang yaitu pisang kepok untuk diolah menjadi keripik. Selain bahan baku pisang, keripik pisang variasi rasa juga membutuhkan minyak goreng, dan bubuk cokelat. Keunggulan pembuatan keripik pisang variasi rasa ini adalah hanya memerlukan peralatan dan teknologi yang sederhana, jadi sangat mudah diterapkan oleh Masyarakat Dusun Kaliasem, Desa Kalipare.

Dibutuhkan tindakan yang nyata untuk menyelesaikan masalah tersebut, dengan memotivasi kelompok mitra dan melakukan baik secara mandiri maupun dalam kelompok. Tindakan yang sebenarnya dapat diambil adalah menggunakan manajemen untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitrausaha dan membuat keripik pisang variasi dan pengemasan produk agar produk tetap higienis dan bertahan lama.

Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diinginkan. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang matang, dipilih jenis pisang olahan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya (Siregar et, 2020). Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik pisang mulai diinovasikan berbagai varian rasa. (Anjarsari et., 2023)

Inovasi yang dilakukan KSM-T 69 UNISMA mengolah keripik pisang dengan berbagai rasa. Adapun jenis rasa yang digunakan rasa coklat, tiramisu, greentea, taro, dan strawberry. Selain menambah cita rasa yang lebih nikmat, coklat pula dapat memberikan pengaruh menghilangkan stress dan menyampaikan rasa suka sebab cokelat mengandung molekul psikoaktif yg tentunya menghasilkan pengkonsumsi cokelat merasa nyaman. Beberapa kandungan cokelat seperti *caffeine*, *theobromine*, *methyl-xanthine* serta *phenylethylalanine* dipercaya bisa memperbaiki mood, mengurangi kelelahan. (Juliannisa, 2021)

Kelompok 69 KSM-T UNISMA memiliki program kerja yaitu mengembangkan olahan keripik pisang dengan berbagai rasa sebagai upaya untuk membantu masyarakat dalam mengatasi permasalahan pertanian yang dihadapi. Program kerja pembuatan keripik pisang berbagai rasa ini bertujuan untuk memberikan wawasan bernilai ekonomi kepada masyarakat Dusun Kaliasem, Desa Kalipare, Kecamatan Kalipare, Kabupaten Malang mengenai cara pembuatan keripik pisang, yaitu dengan menggunakan coklat batang sebagai varian rasa. Sehingga diharapkan dapat mengembangkan potensi yang dimiliki masyarakat Dusun Kaliasem.

METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan Peserta

Pelaksanaan program ini dilaksanakan di Rumah salah satu Kader Warga Dusun Kaliasem, Desa Kalipare, Kecamatan Kalipare, Kabupaten Malang. Kegiatan dilaksanakan Hari Minggu, 20 Agustus 2023 pada pukul 16.00 – 17.30 WIB. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik pisang kemudian dilanjutkan praktek pembuatan keripik pisang berbagai varian rasa. Sasaran dalam kegiatan pengabdian adalah ibu-ibu

kader Dusun Kaliasem. Peserta yang mengikuti pelatihan dan sosialisasi berjumlah 20 orang.

Tahapan Kegiatan

Tahapan-tahapan kegiatan yang dilakukan sebagai berikut: persiapan, kegiatan penyuluhan, kegiatan pelatihan, serta evaluasi.

- a. **Sosialisasi:** Tahapan ini diawali dengan survei lokasi oleh tim pengabdian dengan mendatangi lokasi tujuan. Tim pengabdian bertemu langsung dengan pemerintah Dusun Kaliasem dan berdiskusi mengenai maksud dan tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini, menentukan kelompok sasaran yang akan diikutsertakan dalam kegiatan ini, serta membuat kesepakatan jadwal dengan kelompok sasaran.
- b. **Penyuluhan:** Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat tentang cara pembuatan keripik pisang variasi rasa dengan menggunakan power point dan video. Materi yang disampaikan meliputi:
 1. Pengolahan keripik pisang yang renyah
 2. Pengolahan inovasi keripik pisang dengan varian rasa (coklat, greentea, strawberry, tiramisu)
- c. **Pelatihan:** Pelatihan yang diberikan kepada ibu-ibu kader dengan cara praktek langsung bertujuan untuk memberikan keterampilan dan pengetahuan baru mengenai cara pembuatan keripik berbagai varian rasa.
- d. **Evaluasi:** Tahapan ini dilakukan sebagai upaya penyempurnaan terhadap program pengabdian yang telah dilakukan apakah sudah sesuai dengan target yang ditentukan. Pada tahapan ini, dilakukan evaluasi menggunakan kuesioner untuk mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang pembuatan keripik pisang varian rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Sosialisasi

Sebelum kegiatan sosialisasi dilaksanakan, peserta dalam hal ini ibu-ibu kader terlebih dahulu diberikan kuesioner tentang pengolahan keripik pisang variasi rasa yang bertujuan untuk mengukur seberapa jauh pengetahuan peserta tentang pengolahan pisang. Dari hasil kuesioner yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa peserta masih minim pengetahuan tentang pengolahan keripik pisang khususnya tentang keripik pisang variasi rasa. Peserta yang mengikuti kegiatan ini begitu antusias dengan paparan yang disajikan terutama bagi peserta yang memiliki pohon pisang di pekarangan rumahnya yang dapat dimanfaatkan menjadi keripik pisang variasi rasa yang bertujuan untuk menambah penghasilan peserta. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan tentang pembuatan keripik pisang variasi rasa ini juga belum pernah dilakukan di Dusun kaliasem, Desa Kalipare, Kecamatan Kalipare Kabupaten Malang.

Sosialisasi tentang pembuatan keripik pisang variasi rasa dilakukan dengan menggunakan power point dan video yang dipaparkan oleh anggota KSM-T 69 UNISMA. Setelah penjelasan selesai, dilakukan pelatihan langsung pembuatan

keripik pisang variasi rasa di depan peserta ibu-ibu kader. Total dari keseluruhan peserta berjumlah 20 orang dari ibu-ibu kader tujuannya agar ibu-ibu kader dapat memanfaatkan sebagai produk berdaya nilai jual tinggi serta dijadikan ide bisnis. Setelah dapat membuat keripik pisang variasi rasa secara mandiri, diharapkan ibu-ibu kader dapat merasakan kebermanfaatannya terutama di bidang ekonomi.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Pembuatan Keripik Pisang

Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan keterampilan yang baru kepada masyarakat mengenai pembuatan keripik pisang. Kegiatan pelatihan ini dimulai dengan diskusi bersama ibu-ibu kader selanjutnya, menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan antara lain: pisang kepok, varian rasa seperti coklat, strawberry, greentea, tiramisu, wadah untuk melarutkan coklat, mangkok, wajan, dan kompor, timbangan. Mahasiswa KSM-T 69 UNISMA mempraktekkan cara pembuatan keripik pisang varian rasa kepada peserta kegiatan.

Dalam kegiatan penyuluhan ini, pemateri menyampaikan tahapan-tahapan pembuatan keripik pisang varian rasa sebagai berikut: Pertama, perlu menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan. Kemudian pisang diiris tipis lalu direndam air, diusahakan ketebalan pisang merata untuk memudahkan proses penggorengan. Setelah pisang sudah matang, maka dilanjutkan dengan proses pembuatan keripik pisang varian rasa. Langkah-langkah yang harus dilakukan yaitu:

1. Menyiapkan wajan untuk melarutkan coklat batang yang diinginkan dan ditambahkan sedikit minyak agar coklat tidak terlalu menggumpal saat sudah meleleh.
2. Setelah meleleh, pisang yang sudah matang dimasukkan ke dalam wajan, lalu diaduk secara merata
3. Setelah merata, dituangkan ke dalam wadah
4. Kemudian didiamkan selama beberapa menit hingga keripik pisang varian rasa dingin dan keripik pisang varian rasa siap dikemas.

Setelah mengetahui cara pengolahan, ibu-ibu kader Dusun Kaliasem memiliki antusias untuk mencoba dan membuat sendiri keripik pisang di rumah

bahkan ingin menjualnya. Setelah dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat, tahap selanjutnya adalah tahap evaluasi kegiatan untuk melihat sukses atau tidaknya program kegiatan. Peserta merasa lebih mampu memahami tentang pembuatan keripik pisang varian rasa, yang paling menonjol adalah tentang peningkatan pengetahuan mengenai kewirausahaan ibu-ibu di desa tersebut.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang varian rasa

Pelatihan pembuatan keripik pisang varian rasa berlangsung dengan baik dan lancar. Kegiatan ini mendapatkan respon yang baik dari ibu-ibu kader Dusun Kaliase, serta banyaknya pertanyaan yang diajukan pada sesi praktek pembuatan keripik pisang varian rasa.

Pengolahan kripik pisang variasi rasa menjadi produk yang memiliki nilai jual sendiri dibandingkan dengan keripik pisang biasa. Dengan komposisi dari keripik pisang yang ditambahkan beberapa variasi rasa seperti rasa coklat, strawberry, green tea, tiramisu. Dengan inovasi yang ada, pengembangan rasa pada Keripik pisang variasi rasa yang dikemas dengan kemasan yang menarik dan diberikan label agar meningkatkan nilai jual produk. (Lewanussa, 2019)



Gambar 3. Produk keripik pisang varian rasa

Evaluasi

Evaluasi dilakukan lewat pengisian kuisioner yang dibagikan sebanyak 20 peserta sebelum kegiatan yang bertujuan untuk mengukur keberhasilan pelaksanaan dari kegiatan tersebut. Indikator yang dipakai untuk mengevaluasi keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antara lain sebagai berikut:

Tabel 1. Kuisioner kepuasan peserta pelatihan dan sosialisasi keripik pisang varian rasa

No.	Aspek yang dinilai	Jumlah	Rata-Rata	Keterangan
1	Aplikasi Pelaksanaan PKM mampu memberdayakan masyarakat sehingga masyarakat sanggup berkarya secara mandiri	84	4,2	Puas
2	Program PKM dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan masyarakat	82	4,1	Puas
3	Program PKM telah memberikan bekal kepada masyarakat berupa kemampuan berpikir ataupun keterampilan lainnya	89	4,45	Sangat Puas
4	Aplikasi atau pelaksanaan PKM dalam upaya pembelajaran masyarakat telah mampu meningkatkan daya nalar masyarakat	83	4,15	Puas
5	Masyarakat telah memperoleh manfaat atau terbantuan penyelesaian masalahnya dari pelaksanaan PKM	85	4,25	Puas
Total Rata - Rata			4,23	Puas

Dari hasil tabel diatas menunjukkan bahwa ibu-ibu kader Dusun Kaliasek Kecamatan Kalipare merasa puas dengan adanya program pelatihan dan sosialisasi pengolahan keripik pisang varian rasa.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan keripik pisang variasi rasa ini berlangsung tertib dan sesuai dengan apa yang diharapkan. Peserta yang mengikuti acara ini berjumlah 20 orang sangat bersemangat dan interaktif dalam mengikuti acara sosialisasi dan pelatihan yang disampaikan oleh anggota KSM-T 69 UNISMA. Peserta sangat antusias dalam membuat produk keripik pisang variasi rasa sebagai salah satu inovasi dalam pengolahan pisang. Hal ini didukung dengan kurangnya pengetahuan tentang inovasi dalam keripik pisang. Kegiatan yang dilaksanakan ini dapat menambah pengetahuan ibu-ibu kader tentang pemanfaatan pisang yang lebih baik dan inovatif.

Dampak positif yang dapat dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini adalah terciptanya produk yang inovatif dan bernilai jual tinggi yaitu produk keripik pisang variasi rasa oleh ibu-ibu kader di Dusun Kaliasek, Desa Kalipare dan memberikan sosialisasi dan dapat memupuk motivasi bagi ibu-ibu kader dalam memulai usaha terkhusus keripik pisang variasi rasa yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan Masyarakat dan meningkatkan kreativitas Masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Anjarsari dkk(2023). Pembuatan Kripik Pisang Bersama Kelompok Wanita Tani di Desa Dadi Rejo Sebagai Sarana Peluang Bisnis dan Kreativitas Mahasiswa KKN. JePKM (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 24-31.
- Malik., dkk (2021). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Kripik Pisang Di Desa Waowangi Kecamatan Sampolawa. Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat., 72-75.
- Garis, dkk (2019). Pemberdayaan Masyarakat Pra Sejahtera Melalui Inovasi Kripik Pisang Rumput Laut di Desa Pajaten Kecamatan Sidamulih. Abdimas Galuh.
- Juliannisa, S.dkk (2021). PKM : Kripik Pisang Aneka Rasa. Ikraith-Abdimas, 42.
- Lewanussa, D.dkk (2019). Pelatihan Pembuatan Kripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis dan Kreativitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. Abdimas.
- Makarawung dkk.(2017). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. Agri-Sosioekonomi : Jurnal Ilmiah Sosial Ekonomi Peretanian, 83-90.
- Serang, R. dkk(2019). Pembuatan Kripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe, Gowa . Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah, 143-148.
- Siregar dkk (2020). Pengabdian Kepada Masyarakat Pada Usaha Kripik Pisang Nangka Desa Limau Manis Kecamatan Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang. Pelita Masyarakat.
- Triadiarti dkk (2017). Pengembangan Varian Rasa Produk Kripik Pisang Industri Rumah Tangga di Kecamatan Pecrut Sei Tuan. None, 23.
- Wahyuni, dkk (2018). Ibm Pengembangan Usaha Kripik Pisang Dalam Mendukung Terwujudnya Sidoarjo Sebagai Kota UMKM di Indonesia. Abadimas Adi Buana, 2 (1).