

Pendampingan dan Pembuatan Kripik Pisang di Desa Berlian Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bonebolango

Swastiani Dunggio^{1*}, Mochammad Sakir², Zohrahayaty³, Budy Santoso⁴, Eka Zahra Solikahan⁵, Asniwati Zainuddin⁶, Syahrir Abdussamad⁷, Abdul Mannan⁸

¹²Prodi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Ichsan Gorontalo

³⁴Prodi Teknik Informatika, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Ichsan Gorontalo

⁵Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Ichsan Gorontalo

⁶Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Ichsan Gorontalo

⁷Prodi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Gorontalo

⁸Prodi Teknik Arsitek, Fakultas Teknik, Universitas Ichsan Gorontalo

Email: swastianidunggio83@gmail.com^{1*}, mochammadsakir@gmail.com², zohrahayaty@gmail.com³, budysantoso@gmail.com⁴, ekazahrasolikahan@gmail.com⁵, asniz86@yahoo.com⁶, syahrirabdussamad@ung.ac.id⁷, Abdulmannan@gmail.com⁸.

Article history

Received: 12-10-2023

Accepted: 05-11-2023

Published: 15-11-2023

Abstrak

Indonesia merupakan negara tropis dengan keanekaragaman dan kekayaan flora dan fauna. Pisang merupakan tanaman yang dapat tumbuh di lingkungan tropis seperti Indonesia. Di Indonesia, pisang merupakan tanaman yang biasa dikonsumsi setiap hari, mulai dari konsumsi langsung hingga pengolahan khusus, sehingga sangat digemari masyarakat. Seluruh bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan, mulai dari buah hingga daunnya, termasuk pelepah bahkan kuncupnya. Pendampingan dan pembuatan kripik pisang di Desa Berlian adalah dengan memanfaatkan buahnya yang belum matang dengan cara mengupasnya lalu meniris tipis-tipis, menggorengnya, memberi varian rasa dan terakhir proses pengemasan produk. Tujuan PKM ini adalah memberikan pendampingan dan pembuatan kripik pisang guna menambah perekonomian pelaku usaha kecil. Metode yang digunakan adalah pendampingan pelaku usaha sehingga dapat mengembangkan usahanya. Hasil yang diperoleh adalah pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sangat terbantuan dengan adanya PKM ini, karena dapat mengembangkan usahanya dengan menambah varian atau cita rasanya serta dapat dibuatnya kemasan plastik yang sudah dilengkapi dengan varia rasanya.

Kata kunci: PKM; UMKM ; Kripik Pisang

Abstract

Indonesia is a tropical country with diversity and richness of flora and fauna. Bananas are plants that can grow in tropical environments like Indonesia. In Indonesia, bananas are a plant that is usually consumed every day, from direct consumption to special processing, so they are very popular with the public. All parts of the banana plant can be used, from the fruit to the leaves, including the midrib and even the buds. The assistance and making of banana chips in Berlian Village is to use the fruit that is not yet ripe by peeling it, then slicing it into thin pieces, frying it, giving it a variety of flavors and finally the product packaging process. The aim of this PKM is to provide assistance and make banana chips to increase the economy of small businesses. The method used is mentoring business actors so they can develop their businesses. The results obtained are that Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) are greatly helped by the existence of this PKM, because they can develop their business by adding variants or flavors and can make plastic packaging that is equipped with various flavors.

Keywords: PKM; UMKM; Banana Chips

1. PENDAHULUAN

Sebagai sebuah daerah yang baru terbentuk oleh pemekaran wilayah Provinsi Sulawesi Utara sejak Desember tahun 2000, maka sudah seharusnya mulai mengembangkan daerahnya dengan memanfaatkan segala sumberdaya alam yang ada. Salah satu daerah yang memiliki potensi dalam memanfaatkan sumber daya alam salah satunya yang berbahan dari pisang sehingga menjadikan daerah tersebut sebagai daerah yang memiliki potensi di bidang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Kecamatan Tilongkabila dalam angka merupakan seri publikasi tahunan BPS Kabupaten Bone Bolango yang menyajikan beragam jenis data yang bersumber dari BPS dan institusi lain. Publikasi ini memuat gambaran umum tentang keadaan geografis, pemerintahan, serta perkembangan kondisi sosial-demografi dan perekonomian di Kecamatan Tilongkabila [1].

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan usaha produktif yang dilakukan oleh perorangan maupun badan usaha yang telah memenuhi kriteria sebagai usaha. UMKM yang terletak di Desa umumnya bertujuan untuk membantu mengembangkan keterampilan berwirausaha dari warga setempat, selain itu juga membantu warga sekitar dalam hal ekonomi finansial. UMKM memiliki peranan penting dalam jantung perekonomian Indonesia karena UMKM merupakan salah satu tonggak penggerak pemerataan tingkat kesejahteraan perekonomian sampai ke berbagai wilayah Indonesia [2]–[5].

Berdasarkan hasil observasi kami bahwasannya Desa Berlian memiliki potensi untuk mengembangkan usaha makanan ringan konsumtif usaha yang begitu lekat terhadap makanan ringan, khususnya keripik, membuat daya Tarik usaha begitu tinggi. Hal ini yang kemudian mendorong usaha keripik hadir di tengah masyarakat, khususnya Desa Berlian. Pisang adalah salah satu buah yang digemari oleh masyarakat, oleh karena rasanya enak, khasiat dan kandungan gizi yang tinggi [2], [6]–[10]. Pisang merupakan salah satu hasil sumber daya alam yang ada di desa berlian. Maka dari itu pisang yang kemudian dimanfaatkan mampu menghasilkan ladang usaha, yakni salah satunya, keripik pisang. Berlian merupakan desa yang berkembang di Kecamatan Tilongkabila.

Pada awal kami berkunjung ke tempat pembuatan, keripik pisang yang diproduksi dengan tidak mempunyai varian rasa yang berbeda [11], [12], dengan kemasan yang masih bersifat tradisional. Keripik pisang yang disediakan adalah pisang kapok (pisang pagata) yang di tiris tipis-tipis dengan rasa original dan hanya melakukan pemasaran di daerah sekitar desa tersebut. Berangkat dari hal itu yang memunculkan ide dan niat kami tergerak untuk membuat inovasi pada produk. Ide yang kami coba tawarkan adalah menambah beberapa jenis varian rasa seperti rasa balado, keju, dan gula merah serta membuat label pada kemasan agar masyarakat sekitar desa dan masyarakat luar desa lebih mudah dalam melakukan pemesanan produk tersebut.

2. METODE

Sebelum melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata, mahasiswa melakukan observasi ke beberapa dusun yang berada di Desa Berlian Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango. Observasi itu sendiri bertujuan untuk memperoleh data mengenai situasi dan kondisi baik dari segi potensi masyarakat dan kelompok Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Berlian Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango, untuk dikembangkan maupun diperbaiki. Adapun yang menjadi mitra dalam pelaksanaan program kerja adalah Kelompok Usaha Kecil Menengah (UMKM) khusus pelaku usaha keripik pisang.

Kuliah Kerja Nyata Tematik ditujukan agar mahasiswa mampu membuat suatu program kerja yang bernilai dan memiliki manfaat bagi masyarakat, dalam hal ini mahasiswa di tuntut untuk berkolaborasi dan meluangkan kreativitas dalam rangka menciptakan peluang usaha dan peningkatan ekonomi masyarakat melalui strategi pemasaran yang baik dan terarah. Diketahui saat ini UMKM adalah salah satu sektor yang mampu menaikkan tingkat kesejahteraan masyarakat. Adapun rancangan awal program kerja Mahasiswa KKN yang mengarah ke wirausaha yaitu pendampingan dan pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan buah pisang menjadi produk kripik pisang dengan berbagai macam varian rasa. Adapun tahapannya sebagai berikut: 1) Survey; 2) Pendampingan Pengolahan; 3) Pembuatan Label; 4) Pengemasan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program kerja untuk membuat sebuah produk olahan makanan yang bahan utamanya dari buah pisang. Dimana kelompok UMKM, mengikuti pendampingan pengolahan dimana mahasiswa turut serta pendampingan terhadap masyarakat sebagai pelaku usaha mikro di desa [13], [14][15], [16].

Pendampingan dan pembuatan kripik pisang untuk kelompok UMKM Desa Berlian tersebut melewati beberapa tahapan pengolahan, seperti:

a. Pembuatan produk kripik pisang

Penyediaan Alat dan Bahan Pembuatan kripik pisang:

- 1) Alat
 - a) Pisau
 - b) Oven
 - c) Loyang (wadah)
 - d) Wajan
 - e) Kemasan
 - f) Parutan
- 2) Bahan
 - a) Pisang pagata
 - b) Minyak goreng
 - c) Gula pasir
 - d) Keju
 - e) Balado
 - f) Gula merah
 - g) Susu kental manis
 - h) Vanila
 - i) Kemasan

b. Tahapan Pembuatan Kripik pisang (tabel 1):

- 1) Pemilihan buah pisang dan pengupasan
- 2) Meniris tipis-tipis buah pisang
- 3) Menggoreng pisang dengan waktu 15 menit
- 4) Pemberian variasi rasa dan khusus varian keju di oven kembali sampai 5 menit
- 5) Diamkan kripik pisang sampai dingin
- 6) Pengemasan

Pembuatan kripik pisang untuk pelaku usaha sangat diharapkan oleh masyarakat, hal ini tentunya bagi pelaku usaha merupakan bantuan yang sangat berarti karena mahasiswa dalam program KKN telah memprogramkan pendampingan serta penyebarluasan hasil produknya. Untuk itu pembuatan kripik pisang memerlukan tahap pembuatannya. Seperti terlihat pada gambar 1, dimana proses ini adalah menyiapkan buah pisang yang berkualitas untuk diolah menjadi sebuah produk kripik pisang. Setelah itu proses mengeluarkan kulit pisang dengan menggunakan alat berupa pisau.



Gambar 1. Pemilihan pisang dan pengupasan kulitnya

Pisang yang sudah dikeluarkan dari kulitnya kemudian di tiris tipis-tipis dengan alat bantu yang sudah diatur ketebalannya. Proses penirisan ini harus hati-hati dilakukan mengingat prosesnya yang harus karena resikonya dapat melukai diri sendiri, seperti yang diperlihatkan pada gambar 2.



Gambar 2. Proses meniris pisang

Penggorengan kripik pisang seperti diperlihatkan pada gambar 3, merupakan proses setelah pisang di tiris tipis-tipis. Penggorengan ini biasanya memakan waktu 15 menit atau bisa juga dengan melihat keadaan dari kripik pisang yang digoreng berwarna kecoklatan.



Gambar 3. Proses penggorengan kripik pisang

Pemberian cita rasa atau varian pada kripik pisang yang diperlihatkan pada gambar 4, dimana varian rasa ini merupakan hasil pendampingan kepada pelaku usaha ini.



Gambar 4. Proses pemberian varian rasa pada kripik pisang

Proses terakhir seperti pada gambar 5, merupakan proses pengemasan beberapa varian rasa yang dibuat. Pendampingan yang dilakukan berupa pembuatan kemasan untuk kripik pisang ini juga diberikan mengingat dengan kemasan yang didalamnya terdapat keterangan cita rasanya, diharapkan pembeli dapat memilih dengan hanya melihat atau membaca pada produk kemasannya.



Gambar 5. Proses pengemasan produk kripik pisang

Program KKN yang dilaksanakan oleh mahasiswa Universitas Ichsan Gorontalo di Desa Berlian Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango berjalan dengan lancar. Hal ini terlaksana berkat dukungan dan kerjasama yang baik antara mahasiswa mitra Desa Berlian dalam hal ini aparat desa dan masyarakatnya. Apresiasi masyarakat dan aparat desa memberikan kebanggaan tersendiri buat program KKN, mengingat mahasiswa yang turun dalam program ini berasal dari program studi yang berbeda-beda sehingga banyak ilmu yang sempat diterapkan dalam kehidupan bermasyarakat. Untuk pelaku usaha sendiri, ini merupakan pengembangan dari usahanya sebab dengan beberapa varian rasa pada kripik pisang ini dapat menambah perekonomian masyarakat terutama pelaku usaha UMKM [2]–[4], [17], [18]

4. KESIMPULAN

Kegiatan KKN yang dilakukan di Desa Berlian Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango yang mengangkat tema Berdasarkan kinerja yang sudah dilaksanakan oleh mahasiswa peserta KKN Desa Berlian Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo, yang berkolaborasi dengan pelaku usaha ripik pisang, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut: 1). Pengembangan produk pisang yakni 1) Mempertahankan dan meningkatkan kualitas; 2). Melakukan diverifikasi produk; 3) Melakukan perluasan pangsa pasar; 4) Memanfaatkan pengembangna IPTEK; 5) Memanfaatkan kemitraan secara optimal; 6) Melakukan penetapan harga berdasarkan biaya produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Berlian Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bonebolango yang telah memberikan kesempatan kepada kami mahasiswa KKN Universitas Ichsan Gorontalo untuk mengabdikan diri di Desa Berlian dalam rangka memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pengolahan kripik pisang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] “Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone Bolango,” 2023. <https://bonebolangokab.bps.go.id/>
- [2] M. A. Suyanto, “Pemberdayaan Masyarakat Desa Topi Biau Melalui Pelatihan Pembuatan Kripik Pisang,” *Insa. Cita J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 10–15, 2020, doi: 10.32662/insancita.v2i1.883.
- [3] M. Sugmawati Dewi, “Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Kripik Pisang ‘Bu Ida’ Melalui Pembuatan Katalog Produk Dan Pelatihan Pemasaran Menggunakan Media Sosial Di Desa Simoketawang Rt 01 Rw 01 Kec. Wonoayu Kab. Sidoarjo,” 2021.
- [4] A. Kurniawan, T. Alinda, F. Ramdhani, and M. Alawi, “Pendampingan UMKM Kripik Pisang dan Talas melalui Packaging dan Digital Marketing di Kelurahan Rakam, Kabupaten Lombok Timur, NTB.,” *Komatika J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 20–28, 2023, doi: 10.34148/komatika.v3i1.620.

- [5] A. Nalhadi *et al.*, “Pendampingan Umkm ‘Nurlia’ Dalam Meningkatkan Produktivitas Produksi Keripik Pisang,” *Wikrama Parahita J. Pengabdi. Masy.*, vol. 6, no. 2, pp. 213–218, 2022.
- [6] I. Igrisa, R. Tohopi, F. P. Tui, and J. Abdussamad, “Upaya Pengembangan Potensi Desa Melalui Penanggulangan Risiko Bencana Di Desa Balayo Dan Desa Dudepo Kecamatan Patilangio Kabupaten Pohuwato,” *Publik J. Manaj. Sumber Daya Manusia, Adm. dan Pelayanan Publik*, vol. 6, no. 1, pp. 61–72, 2020, doi: 10.37606/publik.v6i1.25.
- [7] N. Nurhayati, “Usaha Peningkatan Pemasaran Keripik Pisang NVN Melalui Desain Produk dan Online Shop,” *Abdi Wiralodra J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 17–33, 2021, doi: 10.31943/abdi.v3i1.34.
- [8] P. Dan, P. Keripik, and P. Dan, “Pengolahan dan pengemasan keripik pisang dan pisang cokko pada kelompok pkk desa paria kabupaten pinrang,” vol. 1, no. 2, pp. 45–50, 2022.
- [9] T. S. Indri Arrafi Juliannisa, “Pkm: Keripik Pisang Aneka Rasa,” *Ikra-Ith Abdimas*, vol. 4, no. 2, pp. 23–34, 2021, [Online]. Available: <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-ABDIMAS/article/download/977/767>
- [10] R. Syam, N. S. A. D. Zahra, Desfitri, Hikrawati, and W. Ulpi, “Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Sebagai Camilan Sehat Anak Usia Dini,” *Community Dev. J.*, vol. 4, no. 2, pp. 3986–3990, 2023, [Online]. Available: <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- [11] T. Setyanti, S. Fifi, S. L. Sunani, T. Meilani, and A. Sandi, “Inovasi Varian Rasa Pada Usaha Keripik Pisang Desa Pallimae Kecamatan Poleang Kabupaten Bombana,” *Pabitara J. Pengabdi. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 10–18, 2022.
- [12] Y. Triadiarti, A. H. Nasution, and A. C. Gultom, “Pengembangan Varian Rasa Produk Kripik Pisang Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Percut Sei Tuan,” *J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 23, no. 4, p. 489, 2018, doi: 10.24114/jpkm.v23i4.8600.
- [13] P. Mu, S. Dunggio, and M. Sakir, “Pengembangan Usaha Briket Dari Tongkol Jagung Di Desa Butu Kecamatan Tilong Kabila Kabupaten Bonebolango Provinsi Gorontalo,” *Empiris J. Pengabdi. Pada Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 15–20, 2023.
- [14] Irvan salih; Zohrahayaty; Budy Santoso; Swastiani Dunggio4; Mochammad Sakir; Eka Zahra Solikahan, “Pembuatan Briket dari Limbah Bongkol Jagung di Desa Bondawuna,” *Empiris J. Pengabdi. Pada Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 32–39, 2023.
- [15] R. Ishak, A. Amiruddin, S. Dunggio, and S. Abdussamad, “Pengolahan Buah Aren Menjadi Produk Kolang-Kaling di Desa Kopi Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango,” *J. Pengabdi. Pada Masy. Eldimas*, vol. 1, no. 1, pp. 01–07, 2023, doi: 10.37905/ejppm.v1i1.3.
- [16] I. Salihi, Z. Zohrahayaty, S. Dunggio, and S. Abdussamad, “Pemanfaatan Tanaman Bambu untuk Membuat Lampu Hias di Desa Bondawuna Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango,” *J. Pengabdi. Pada Masy. Eldimas*, vol. 1, no. 1, pp. 18–24, 2023, doi: 10.37905/ejppm.v1i1.4.
- [17] A. D. Cahyo and H. P. Devi, “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan UMKM Kripik Pisang di Dusun Kedungdang Desa Bener,” *Kontribusi J. Penelit. dan Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 1–6, 2022, doi: 10.53624/kontribusi.v3i1.106.
- [18] U. Pribadi, J. Juhari, and R. M. Widayat, “Optimalisasi Penjualan Kripik Pisang Dan Geblek Di Masa Pandemi Covid-19, Pedukuhan Turusan, Girimulyo, Kulon Progo,” *SELAPARANG J. Pengabdi. Masy. Berkemajuan*, vol. 5, no. 1, p. 896, 2021, doi: 10.31764/jpmb.v5i1.6556.