



at-tamkin

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
<http://ejournal.uniramalang.ac.id/attamkin/>

Volume 5 No. 1 Juni 2022

STRATEGI PENINGKATAN VALUE PRODUK OLAHAN KRIPIK PISANG DI DUSUN MULYOSARI DESA SUMBEREJO KECAMATAN GEDANGAN

Ilma Fahmi Aziza^b

^AUniversitas Islam Raden Rahmat Malang

Info Artikel

Diterima: Februari 2022

Disetujui: Mei 2022

Dipublikasikan: Juni 2022

Kata Kunci:

Usaha Mikro Kecil dan Menengah, Kripik Pisang, dan Pengembangan Usaha

Abstrak

Pembuatan kripik pisang merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang terletak di desa Sumberejo khususnya pada dusun Mulyosari kecamatan Gedangan kabupaten Malang. Buah pisang merupakan salah satu buah tropis. Buah pisang biasanya digunakan sebagai buah pencuci mulut yang dimakan setelah makan, selain itu buah pisang diolah dalam bentuk lain, seperti; keripik pisang, pisang goreng, sale pisang, kolak pisang, roti pisang dan masih banyak lagi produk-produk olahan dari pisang yang telah umum kami temui di pasaran. Pendekatan yang kami lakukan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif yang mana data yang kami sajikan berupa kejadian yang sebenar-benarnya terjadi pada lapangan. Pendekatan kualitatif merupakan pendekatan yang lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah daripada melihat permasalahan. Hasil dari implementasi kegiatan yang kami lakukan menghasilkan hal yang positif dan dukungan lebih dari warga sekitar. Untuk pengembangan yang kami lakukan dalam UMKM ini adalah dalam segi pengemasan, segi pemasaran dan tambahan varian rasa coklat.

© 2022 LPPM Unira Malang

Alamat korespondensi:
Universitas Islam Raden Rahmat Malang
e-mail: ilmaaziza@gmail.com

p-ISSN: 2621-2765
e-ISSN: 2621-3532

Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara yang terdiri dari berbagai macam pulau yang memiliki keanekaragaman budaya serta kekayaan alam. Jika di lihat dari kondisi alam di Indonesia Negara kita memiliki potensi yang cukup besar dalam hal hasil Buminya. Hasil Bumi pada bidang perkebunan sangat bermacam-macam mulai dari berbagai jenis sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, umbi-umbian dan lain sebagainya. Buah-buahan merupakan salah satu bahan makanan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan zat gizi karena buah-buahan banyak mengandung beberapa zat gizi yaitu vitamin, zat besi, dan mineral, salah satu buah yang banyak dibudidayakan sebagai tanaman kebun maupun tanaman pekarangan adalah buah pisang.

Pisang adalah salah satu buah yang banyak dibudidayakan sebagai tanaman kebun maupun tanaman pekarangan, selain itu banyak lahan perkebunan pisang yang dapat meningkatkan pendapatan khususnya petani. Melimpahnya buah-buahan saat panen raya tidak sedikit buah yang terbuang percuma dikarenakan busuk, karena itu sangat diperlukan kreativitas untuk mengolah buah menjadi produk yang lebih awet dan bernilai jual tinggi. Buah pisang merupakan salah satu buah yang bersifat sepanjang musim, selain itu buah pisang merupakan buah utama yang diperlukan dalam kehidupan sehari-hari.

Buah pisang merupakan salah satu buah tropis. Buah pisang biasanya digunakan sebagai buah pencuci mulut yang dimakan

setelah makan, selain itu buah pisang diolah dalam bentuk lain, seperti; keripik pisang, pisang goreng, sale pisang, kolak pisang, roti pisang dan masih banyak lagi produk-produk olahan dari pisang yang telah umum kami temui di pasaran. Pembuatan keripik dari buah-buahan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya tahan produk buah tersebut. Makanan ringan dari pisang sangat populer bagi masyarakat terutama makanan keripik pisang. Pengolahan makanan ringan saat ini banyak dikembangkan dalam bentuk usaha kecil, salah satunya yaitu usaha kecil yang berkembang di Dusun Mulyosari Desa Sumberejo adalah usaha kecil keripik pisang “TIGA PUTRI” milik Bapak Saiful Ferianto.

Industri ini berawal dari inisiatif beliau yang ingin meningkatkan perekonomian keluarganya dan kemudian membuat keripik pisang sendiri di lingkungan rumahnya. Banyaknya permintaan pasar akan keripik pisang “TIGA PUTRI” di kalangan masyarakat membuat usaha ini terus berkembang dan semakin maju. Pada saat ini banyak orang yang serba ingin praktis dalam hal makanan. Maka dari itu beliau membuat keripik pisang ini dengan pembuatan yang berbeda agar orang yang menyukai makanan ini tidak merasa bosan karena banyaknya kalangan masyarakat yang menyukai cemilan ini, maka beliau pun berusaha memberikan kualitas dan mutu yang baik dengan harga relatif murah bagi semua kalangan masyarakat.

Kripik pisang merupakan salah satu panganan hasil olahan pisang. Produk ini berbentuk irisan tipis dari buah pisang yang

digoreng dengan minyak sehingga menjadi produk dengan kadar air yang rendah. Kripik pisang mempunyai daya simpan yang lama. Produk ini dapat dibuat dari semua jenis pisang khususnya pisang yang mempunyai nilai ekonomi yang rendah dan tidak dimanfaatkan sebagai buah pencuci mulut (dessert) seperti buah pisang raja nangka dan pisang kepok seperti yang “TIGA PUTRI” gunakan untuk memproduksi keripik pisang.

Oleh karena itu, kripik ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat dan merupakan produk yang banyak dipasarkan setiap waktu serta dapat diproduksi setiap saat mengingat produksi dan ketersediaan buah pisang dimasyarakat dan di pasar sangat banyak, ada berbagai variasi dalam pembuatan kripik pisang.

Penyusunan draft SOP Pengolahan Keripik Pisang

1. Tujuan

Tujuan dari SOP pengolahan keripik pisang yaitu menjamin bahwa produk keripik pisang yang dihasilkan memenuhi mutu yang diinginkan dan konsisten.

2. Ruang Lingkup

Standar ini berlaku untuk pembuatan keripik pisang pada industri skala rumah tangga. Prosedur operasional pengolahan keripik pisang meliputi penyiapan bahan baku utama, penyiapan bahan baku penolong, penyiapan peralatan dan kemasan, dan proses pengolahan.

3. Prosedur

a. Penyiapan Bahan Baku Utama

1. Pisang

Pisang yang digunakan ialah pisang kepok, tanduk atau pisang olahan lainnya yang mature. Pada prosedur ini harus melewati tahap sortasi untuk memisahkan pisang yang rusak atau cacat, busuk, ukuran atau tingkat kematangan tidak sesuai persyaratan.

b. Penyiapan Bahan Baku Penolong

1. Air

Air dalam pembuatan keripik pisang digunakan pada proses pencucian. Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan air bersih sesuai standar Permenkes RI

No.416/MENKES/PERK/IX/1990.

Air tersebut tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak mengandung zat yang membahayakan. Analisis air yang digunakan dalam pengolahan pangan secara periodik perlu dilakukan, terutama untuk mendeteksi bahan- bahan yang dapat membahayakan atau menimbulkan kesulitan dalam proses produksi. Bila ditemui air agak keruh, secara sederhana dapat diatasi dengan melakukan penyaringan atau pengendapan. Penyaringan sederhana dapat dilakukan dengan menggunakan kain kasa bersih sebagai penyaring.

2. Minyak Goreng

Minyak goreng yang digunakan sebaiknya minyak goreng yang bermutu baik (jernih dan tidak tengik) sesuai SNI 01-3741-2002. Penggunaan minyak goreng dengan kualitas rendah akan menghasilkan keripik yang tidak tahan lama atau cepat tengik. Penggunaan minyak goreng maksimal 16 kali penggorengan.

3. Bumbu

Persyaratan bahan tambahan pangan mengacu pada SNI No.01-0222-1995 seperti gula halus, garam halus, cabe bubuk, coklat bubuk yang sudah diolah, seasoning (bumbu siap saji). Bahan yang ditambahkan dalam pembuatan keripik pisang adalah Gula pasir yang berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada keripik pisang. Gula yang digunakan harus bermutu baik, yaitu kering, tidak bau apek atau masam, tidak nampak adanya ampas atau bahan asing dan berwarna putih.

Standar gula kristal putih mengacu pada SNI No.013140-2001.

Garam dapur berfungsi memberi rasa asin pada keripik pisang. Garam yang digunakan adalah garam beryodium dengan mutu sesuai SNI No.01-3556-2000.

Bumbu siap saji (seasoning) diberikan pada keripik pisang dengan cara ditaburkan. Bumbu

berbentuk tepung atau serbuk memiliki rasa coklat, manis, dan original. Bumbu yang digunakan sesuai dengan SNI No.01-0222-1995.

Warna keripik pisang sangat dipengaruhi oleh kualitas minyak goreng. Minyak goreng yang digunakan pada pembuatan keripik pisang mengikuti SOP adalah minyak yang sesuai SNI dan diganti pada saat sebelum warnanya kecoklatan. Warna minyak goreng yang coklat menandakan bahwa kandungan asam lemaknya sudah jenuh, minyak ini disebut juga jelantah. Warna pada jelantah ini juga akan berpengaruh terhadap warna keripik pisang. Pengolahan keripik pisang yang belum menerapkan SOP, minyak goreng tidak mengalami penggantian minyak baru, melainkan minyak baru ditambahkan dan dicampur ke dalam minyak yang sudah jenuh. Hal ini mengakibatkan warna keripik pisang yang berdasarkan SOP adalah kuning pucat, sedangkan keripik pisang yang dibuat tanpa SOP adalah kuning kecoklatan.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa warna khas keripik pisang yang diolah dengan SOP dibanding dengan tanpa SOP berbeda nyata dengan rata-rata skor 4,3 (warna kuning pucat) berbanding 3,3 (kuning kecoklatan). Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui bahwa rasa dan aroma keripik pisang yang diproduksi dengan mengacu pada draft SOP berbeda nyata dengan keripik pisang yang diproduksi tanpa SOP dengan skor rata-rata 4,4 (khas keripik pisang) berbanding 3,3

(agak khas keripik pisang). Rasa dan aroma keripik pisang dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu kualitas dan tingkat kematangan buah pisang yang digunakan dan minyak goreng yang digunakan. Tahap sortasi merupakan pemilihan buah pisang yang baik dan layak untuk keripik pisang. Pisang yang baik akan menghasilkan keripik pisang yang memiliki rasa dan aroma yang khas pisang. Sedangkan minyak goreng yang sudah jenuh atau minyak jelantah akan menghasilkan aroma keripik pisang yang tengik.

Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui bahwa tekstur keripik pisang yang diproduksi dengan mengacu pada draft SOP berbeda nyata dengan produk keripik pisang yang diproduksi tanpa SOP dengan rata-rata 4,2 (renyah) berbanding 3,5 (renyah). Tekstur pisang ditentukan oleh kandungan glukosa yang terdiri dari amilase dan amilopektin. Tekstur keripik pisang sangat ditentukan oleh lamanya proses penggorengan dan minyak goreng yang digunakan. Tekstur yang renyah diperoleh dengan penggorengan sekitar 4-5 menit. Perbedaan tekstur keripik pisang yang diolah sebelum dan setelah penerapan SOP terjadi karena perbedaan perlakuan terhadap bahan baku pisang. Pisang yang diolah menggunakan SOP melewati tahap sortasi, sehingga dipilih pisang yang mature. Pisang yang mature ini memiliki tekstur yang renyah setelah menjadi keripik. Sedangkan pengolahan tanpa menerapkan SOP tahap sortasi tidak dilakukan sehingga pisang yang sudah terlalu matang dan kurang matang ikut diolah menjadi keripik pisang.

METODE

Pendekatan yang kami lakukan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif yang mana data yang kami sajikan berupa kejadian yang sebenar-benarnya terjadi pada lapangan. Pendekatan kualitatif merupakan pendekatan yang lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah daripada melihat permasalahan untuk penelitian generalisasi. Metode penelitian ini lebih suka menggunakan teknik analisis mendalam (*in-depth analysis*), yakni mengkaji masalah secara kasus per kasus karena metodologi kualitatif yakin bahwa sifat suatu masalah satu akan berbeda dengan sifat dari masalah lainnya. Tujuan dari pendekatan kualitatif ini bukan suatu generalisasi tetapi pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah. Program pengabdian masyarakat olahan keripik pisang dilaksanakan pada bulan Januari–Februari 2022. Lokasi kegiatan ini adalah di Dusun Mulyosari Desa Sumberejo Kecamatan Gedangan Kabupaten Malang.

PELAKSANAAN KEGIATAN

Setelah dilakukan kegiatan pra kegiatan berupa observasi dan wawancara awal didapat bahwa dalam kegiatan produksi keripik pisang, ada dua macam rasa, yakni rasa original dan manis, dimana keripik pisang diberi rasa asin dari mentega dan gula dicairkan. Agar produk yang dijual memiliki cita rasa yang berbeda sehingga para konsumen tidak merasa bosan dan memiliki hal baru maka dibuat varian rasa yang berbeda dari keripik pisang tersebut. Hal ini akan

memberikan nilai ekonomi lebih dari sebuah produk. Varian rasa yang kami buat dan kami sosialisasikan kepada para pelaku usaha rumahan dan masyarakat sekitar adalah keripik pisang dengan rasa coklat. Rasa coklat kami dapatkan dari bubuk milo yang kami taburkan kemudian keripik pisang dikocok ke dalam wadah tersebut.



Ketiga varian rasa ini tetap bisa diterima oleh lidah masyarakat dan kalangan milenial. Karena salah satu point yang terpenting ketika kita mencoba varian rasa baru adalah olahan produk makanan tersebut harus bisa diterima oleh lidah masyarakat. Karena terkadang ada beberapa olahan makanan yang cenderung terkesan aneh dan tidak bisa diterima oleh masyarakat kita sehingga akan sangat sulit membuat target pasar atau kalangan penjualannya.

Dalam hal pengemasan produk, kemasan produk keripik pisang yang digunakan oleh para pelaku usaha rumahan berupa kemasan plastik biasa yang direkatkan dengan menggunakan bantuan lilin, dengan variasi harga jual Rp 2.000/pcs dan Rp. 5.000/pcs dengan menggunakan label produk bersablon. Kemasan yang seperti ini dirasa

kurang menarik. Banyak pelaku bisnis rumahan yang belum menyadari bahwa kemasan produk yang mereka tawarkan bisa memberikan pengaruh besar terhadap angka penjualan produk mereka. Mereka hanya terfokus untuk menciptakan suatu produk namun tidak memperhatikan kemasan produk yang digunakan.

Sebagian besar alasan para konsumen saat memilih sebuah produk adalah sebab mereka tertarik dengan kemasan produk yang unik dan menarik. Jika konsumen telah tertarik dengan kemasan produk, peluang untuk meningkatkan penjualan juga bisa diraih. Dengan alasan yang demikian maka tim mencoba memberikan kemasan yang berbeda yang jauh lebih menarik tetapi tetap memperhatikan kesesuaian desain kemasan dengan isian produk.

Branding merupakan identitas yang secara langsung menjadi penampilan produk tersebut sehingga pengelolaan penampilan menjadi salah satu aspek utama yang harus diperhatikan oleh pelaku industri rumah tangga, karena lima detik pandangan pertama sangat menentukan pilihan para konsumen di pasaran. Kegiatan branding pada produk yang kami sosialisasikan kepada para pelaku usaha adalah dengan pemberian logo atau label baru pada kemasan yang kita design sendiri. Produk keripik pisang para pelaku usaha rumahan keripik pisang di Dusun Mulyosari sudah memiliki merk ataupun logo pada kemasannya namun dirasa kurang menarik.



Hal ini menjadi kekurangan dari produk tersebut karena dengan logo yang menarik akan membuat konsumen bisa mengenali sebuah produk dengan lebih mudah tentunya juga membantu para pelaku usaha dalam memasarkan produknya. Bagi para konsumen akan lebih mudah untuk mengingat gambar atau bentuk dalam mengenal sebuah produk baru.

Logo ataupun merk juga bisa menjadi salah satu media promosi untuk mengenalkan brand produk kepada konsumen, sehingga produk yang telah memiliki logo serta merk bisa dibedakan dengan produk-produk lainnya ataupun produk sejenis. Atas dasar pertimbangan tersebut, maka kami membuat sebuah logo dan merk dalam berbagai bentuk baik sticker yang ditempel di dalam kemasan maupun bentuk soft file yang dipergunakan untuk promosi dalam bentuk online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengembangan usaha yang kami lakukan dalam usaha kripik pisang “Tiga Putri” menghasilkan hasil yang sangat baik untuk usaha ini. Karena dalam segi pengemasan yang lebih higienis dan lebih bagus dapat menarik minat pembeli untuk membeli makanan tersebut. Dengan label atau logo yang kami buat dengan yang lebih bagus dan lebih menarik dari sebelumnya juga dapat menarik minat pembeli.



Dalam segi pengembangan pemasaran yang kami bantu promosi atau kami pasarkan lewat media sosial yaitu whatsapp, instagram, facebook dan lain-lain menyebabkan usaha kripik pisang ini menjadi lebih dikenal dan diketahui oleh banyak orang. Hal ini juga menyebabkan peningkatan pesanan dalam jangka waktu dekat. Sehingga melalui pemasaran dari media sosial juga bisa membuat pengiriman pesanan keluar kota. Dalam segi pengembangan tambahan varian rasa juga menyebabkan daya Tarik tersendiri kepada pembeli khususnya pada kaum milenial.



Kesimpulan dan Saran

Pembuatan kripik pisang merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang terletak di desa Sumberejo khususnya pada dusun Mulyosari kecamatan Gedangan kabupaten Malang. Buah pisang merupakan salah satu buah tropis. Buah pisang merupakan salah satu buah tropis. Buah pisang biasanya digunakan sebagai buah pencuci mulut yang dimakan setelah makan, selain itu buah pisang diolah dalam bentuk lain, seperti; kripik

pisang, pisang goreng, sale pisang, kolak pisang, roti pisang dan masih banyak lagi produk-produk olahan dari pisang yang telah umum kami temui di pasaran.

Pembuatan kripik dari buah-buahan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya tahan produk buah tersebut. Makanan ringan dari pisang sangat populer bagi masyarakat terutama makanan kripik pisang. Pengolahan makanan ringan saat ini banyak dikembangkan dalam bentuk usaha kecil, salah satunya yaitu usaha kecil yang berkembang di Dusun Mulyosari Desa Sumberejo adalah usaha kecil kripik pisang “TIGA PUTRI” milik Bapak Saiful Ferianto.

Hasil dari implementasi kegiatan yang kami lakukan menghasilkan hal yang positif dan dukungan lebih dari warga sekitar. Untuk pengembangan yang kami lakukan dalam UMKM ini adalah dalam segi pengemasan, segi pemasaran dan tambahan varian rasa coklat.

Saran

1. Diharapkan kepada pelaku UMKM di Dusun Mulyasari Desa Sumberejo dapat mencari inovasi produk baru.
2. Perumusan strategi pemasaran perlu dilakukan secara berkala untuk mendapatkan gambaran pasar yang dinamis. Hal ini dilakukan karena kondisi pasar yang berubah setiap saat. Dalam segi pemasaran harus mampu memanfaatkan media sosial dengan sebaik mungkin.
3. Perlu adanya sosialisasi yang merata serta membuka informasi seluas-

luasnya bagi UMKM di dusun Mulyosari Desa Sumberejo terhadap program-program dan pelayanan yang dimiliki oleh pemerintah khususnya Dinas Koperasi dan UKM Kecamatan Gedangan yang bertujuan untuk meningkatkan perkembangan UMKM di dusun Mulyosari Desa Sumberejo, sehingga masyarakat mampu mengatasi segala permasalahan yang berkaitan dengan kemiskinan dan pengangguran dengan mengikuti program-program yang dijalankan oleh pemerintah.

Ucapan Terimakasih

1. Terimakasih kepada Ibu Ilma Fahmi Aziza, M.Pd.I selaku DPL (Dosen Pembimbing Lapangan) kelompok 15 yang sangat membimbing kami dalam melakukan KKN-T.
2. Terimakasih kepada Kepala Desa Sumberejo yang telah mengizinkan

kami untuk KKN-T di dusun Mulyosari desa Sumberejo dari Universitas Islam Raden Rahmat Malang.

3. Terimakasih kepada para perangkat desa, tokoh masyarakat, dan semua warga masyarakat desa Sumberejo terutama pada dusun Mulyosari yang sangat membantu dan mendukung program kerja yang kami laksanakan.
4. Terimakasih kepada semua anggota kelompok 15 yang sudah berperan aktif dalam menjalankan dan mensukseskan program KKN-T kelompok 15 desa Sumberejo Kecamatan Gedangan.

Daftar Pustaka

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2002. *Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Jakarta.
- BSN. 1995. *Bahan Tambahan Makanan*, SNI No. 01-0222-1995. Bahan standarisasi Nasional Jakarta.
- BSN. 2002. *Syarat Mutu Minyak goreng* SNI No. 01-3741-2002. Bahan standarisasi Nasional Jakarta.
- BSN. 2007. *Standar Mutu Keripik Pisang* SNI No. 01-4315-2001. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Binatara Aksara. Jakarta. 58 hlm.

- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Lampung. 2008. *Data Penyebaran Industri Kecil dan Menengah Propinsi Lampung Tahun 2007*. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Lampung. Bandar Lampung
- Muchtadi, D. 1989. *Protein Sumber dan Teknologi*. Pusat antar Universitas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 416. 1990. *Syarat-syarat Dan Penentuan Kualitas Air. Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. Jakarta.
- Peraturan Pemerintah RI No. 69. 1996. *Label dan Iklan Pangan*. Presiden Republik Indonesia. Jakarta.
- US. EPA. 2007. *Guidance For Preparing Standard Operating procedure (SOP) Office of Environmental Information*. Washington DC.