

PELATIHAN PENINGKATAN KREATIFITAS MASYARAKAT DALAM MENGELOLA PRODUK UMKM KRIPIK BANANA CHIPS CHOCO DI DESA SEI ROTAN

Masyitah¹, Fajarinata Adisty Kaloko², Hafnida Syafitri³, Intan Kinanti⁴, Wahyu Erikha⁵, Khairunnisa Ayu Puspita⁶, Putri Andini⁷

^{1,2,3,4,5} Program Studi Pendidikan Agama Islam, Sekolah Tinggi Agama Islam Raudhatul Akmal, Batang Kuis
^{6,7} Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Sekolah Tinggi Agama Islam Raudhatul Akmal, Batang Kuis
*e-mail: masyitahsembung@gmail.com¹, fajaradisty12@gmail.com², hafnidasyafitri12@gmail.com³,
intankinanti200901@gmail.com⁴, erikaaa666777@gmail.com⁵, khairunnisaayupuspita22@gmail.com⁶,
putriandini0917@gmail.com⁷

Abstrak

Desa Sei Rotan merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan percut sei tuan kabupaten deli serdang, Sumatra utara. sumber mata pencaharian masyarakat dusun 3 bertani dan berdagang. Warga desa memiliki pohon pisang yang melimpah karena hampir seluruh kebun yang ada di dusun 3 sei rotan adalah pohon pisang. Untuk itu diadakannya pelatihan UMKM untuk meningkatkan ekonomi warga dengan olahan dari pisang yang memiliki potensi yang sangat bagus. Penelitian ini bertujuan untuk mengenalkan inovasi tentang pelatihan UMKM keripik Banana Chip Choco Dusun 3 Desa Sei Rotan. Metode pelaksanaan pengabdian yakni dengan 3 tahapan, yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan terlihat bahwa pengolahan keripik pisang sangat mudah dan sederhana, serta memiliki nilai jual yang tinggi. Tantangan utama yang dihadapi masyarakat desa sei rotan adalah kurangnya minat dalam pemrosesan pisang. Hal ini dapat diatasi dengan melalui pemrosesan untuk membuat produk lebih menarik bagi konsumen. Kegiatan ini mendapat respons yang baik dan telah menambahkan pengetahuan masyarakat untuk mencoba alternatif lain dari peluang bisnis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata Kunci : Inovasi ; Pelatihan UMKM ; Banana Chip Choco.

Abstract

Sei Rotan Village is one of the villages located in the Percut Sei Tuan subdistrict, Deli Serdang Regency, North Sumatra. The source of livelihood for the people of Hamlet 3 is farming and trading. The villagers have an abundance of banana trees because almost all the gardens in the hamlet of 3 sei rattan are banana trees. For this reason, MSME training is being held to improve the local economy with banana products which have very good potential. This research aims to introduce innovation regarding training for UMKM in Banana Chip Choco chips, Dusun 3, Sei Rotan Village. The method of implementing service is in 3 stages, namely: preparation stage, implementation stage, and evaluation stage. Based on the results of the activity, it can be seen that processing banana chips is very easy and simple, and has a high selling value. The main challenge faced by the Sei Rattan village community is the lack of interest in banana processing. This can be overcome through processing to make the product more attractive to consumers. This activity received a good response and has increased people's knowledge to try other alternative business opportunities to increase people's income.

Keywords: Innovation; UMKM training; Banana Chip Choco.

1. PENDAHULUAN

Pisang merupakan tanaman yang berasal dari Asia Tenggara lalu meluas ke seluruh dunia, salah satunya Indonesia (Sunarjono, 2013). Buah pisang identik dengan warna kuning dan tekstur yang lembut. Pisang merupakan jenis buah yang digemari banyak masyarakat karena rasanya yang enak, banyak manfaatnya, mudah ditemukan, dan harga yang relatif murah. Buah pisang dapat dijadikan berbagai macam olahan mulai dari sale pisang, roti pisang, keripik pisang dan beberapa jenis olahan lain. Jenis buah pisang juga beragam ada pisang ambon, pisang mas, pisang gepok, pisang raja, pisang tanduk dan lain-lain. Pisang tanduk merupakan salah satu pisang yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik pisang lapis coklat.

Di Desa Sei Rotan Kecamatan Percut Sei Tuan, buah pisang mudah didapatkan karena banyak masyarakat yang memanfaatkan pekarangan rumahnya untuk budidaya pisang. Pada umumnya keripik pisang yang dijual di pasaran hanya keripik pisang original tanpa ada tambahan rasa. Hal ini membuka peluang usaha untuk membuat keripik pisang dengan tambahan rasa yaitu keripik pisang lapis coklat. Tambahan rasa yang digunakan pada keripik pisang yaitu coklat yang dibalurkan pada keripik pisang.(Sunarjono et al., 2013).

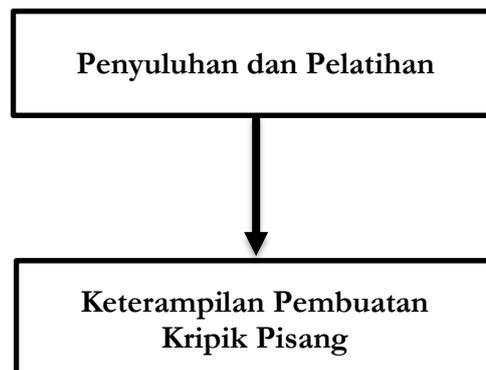
Keripik pisang lapis coklat adalah camilan berbahan baku pisang mentah yang sudah tua kemudian diiris tipis menggunakan perajang keripik lalu digoreng yang kemudian dibalur coklat. Keripik pisang lapis coklat memiliki cita rasa manis dan gurih. Rasa tersebut diperoleh dari keripik pisang yang gurih, berguna untuk mengurangi rasa enek pada keripik yang disebabkan oleh coklat.(Bappenas et al., 2000)

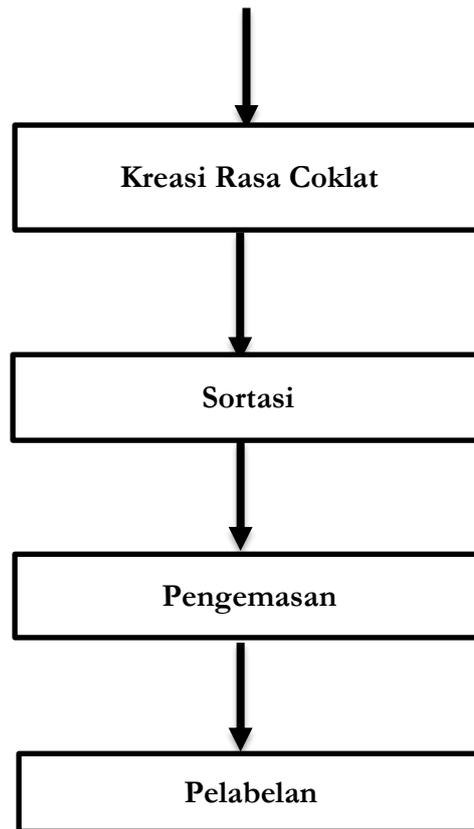
Usaha keripik pisang lapis coklat, diciptakan untuk menambah keragaman rasa keripik pisang. Coklat batangan yang sudah diberi tambahan susu dan gula memiliki cita rasa yang manis dimana rasa manis merupakan rasa yang dapat dinikmati semua kalangan dari anak-anak, remaja maupun dewasa. Pembuatan keripik pisang sangat mudah dilakukan, dimana usaha ini sangat cocok untuk masyarakat yang sedang mencari peluang usaha. Dalam mewujudkan usaha keripik pisang lapis coklat perlu adanya analisis usaha yang dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui hasil *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Analisis usaha juga berguna untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha untuk dijalankan. Untuk berjalannya usaha, pemasaran yang baik sangat diperlukan. Sebagai usaha baru pemasaran ditujukan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh konsumen sasaran. Selain untuk dikenal masyarakat, pemasaran juga ditujukan untuk meningkatkan penjualan agar nantinya suatu usaha yang dirintis dapat semakin berkembang dan dapat menjangkau masyarakat lebih luas.

2. METODE

Peserta yang hadir adalah masyarakat Desa Sei Rotan yang terdiri dari Bapak, Ibu dan Remaja. Materi penyuluhan dan pelatihan yang diberikan adalah tentang pengolahan pisang menjadi keripik pisang dan manajemen usaha. Beberapa aspek yang harus diperhatikan untuk meningkatkan kualitas produksi keripik pisang adalah:

- (1) Memilih jenis pisang. Untuk desa Sei Rotan lebih banyak menggunakan pisang raja nangka,
- (2) Pisang yang digunakan pisang mentah, segar dan sudah tua dengan tingkat kematangan 80-85%,
- (3) Untuk proses pencucian harus menggunakan air jernih,
- (4) Menggunakan minyak goreng kemasan untuk mendapatkan kualitas rasa keripik pisang yang enak dan tidak getir. Penggunaan minyak goreng curah menyebabkan rasa getir dan cepat tengik sehingga tidak bisa tersimpan lama (Bangsawan, S., 2015).





3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah Kerja Lapangan (KKL) dengan materi pelatihan peningkatan kreatifitas masyarakat dalam mengelola produk UMKM kripik banana chips choco dilaksanakan pada 10 Agustus 2024 di aula kantor desa, Desa Sei Rotan, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang.

A. Penyuluhan dan pelatihan

Peserta yang hadir adalah masyarakat Desa Sei Rotan yang terdiri dari Bapak, Ibu dan Remaja. Materi penyuluhan dan pelatihan yang diberikan adalah tentang pengolahan pisang menjadi kripik pisang dan manajemen usaha. Beberapa aspek yang harus diperhatikan untuk meningkatkan kualitas produksi kripik pisang adalah: (1) Memilih jenis pisang. Untuk desa Sei Rotan lebih banyak menggunakan pisang raja nangka, (2) Pisang yang digunakan pisang mentah, segar dan sudah tua dengan tingkat kematangan 80-85%, (3) Untuk proses pencucian harus menggunakan air jernih, (4) Menggunakan minyak goreng kemasan untuk mendapatkan kualitas rasa kripik pisang yang enak dan tidak getir. Penggunaan minyak goreng curah menyebabkan rasa getir dan cepat tengik sehingga tidak bisa tersimpan lama (Bangsawan, S., 2015).

B. Ketrampilan pembuatan kripik pisang

Pisang dikupas, dicuci dengan air bersih dan diiris tipis-tipis (tebal 2– 3 mm) secara memanjang atau melintang dan langsung ditampung dalam bak perendaman yang berisi natrium bisulfit (Na_2SO_3) 0,3 – 0,5% selama 10 menit untuk menghindari proses oksidasi enzim fenolase yang ada dalam getah pisang dan ditiriskan.

Selanjutnya, irisan buah pisang digoreng menggunakan minyak kemasam yang dicampur dengan sedikit mentega sehingga warnanya kuning keemasan. Setiap 1 kg irisan pisang membutuhkan 3 liter minyak goreng. Kemudian irisan pisang dimasukkan satu persatu ke dalam penggorengan. Selama penggorengan, dilakukan pengadukan secara pelan-pelan. Penggorengan dilakukan sampai keripik cukup kering dan ditiriskan.

C. Kreasi Rasa Coklat

1. Cara pertama : Melelehkan coklat batangan yang telah diiris kotak-kotak di atas wajan. Keripik pisang yang telah ditiriskan segera dicampur dengan larutan coklat cair, diaduk sebentar agar merata, lalu diangkat dan didinginkan (Suryani A, dkk. 2006).
2. Cara kedua : menaburkan coklat pada keripik pisang. Keripik pisang kemudian dimasukkan ke dalam oven pengering untuk memperoleh hasil rasa coklat lebih gurih, enak, dan garing. Pengovenan dilakukan dengan perapian yang cukup, tidak terlalu panas. Proses pengovenan dikatakan selesai jika coklat sudah terlihat menyatu atau menempel, dan garing. Proses pengovenan berlangsung lebih kurang 5-10 menit dengan suhu api yang tidak terlalu panas.
3. Cara ketiga : Hasil pengovenan ditempatkan ke dalam wadah plastik besar atau ember besar yang siap untuk dikemas. Pengemasan tidak langsung dilakukan tetapi menunggu keripik pisang setelah proses pengovenan tidak panas untuk menghindari rasa atau aroma yang berubah atau tengik (Bangsawan, S., 2015).

D. Sortasi

Dilakukan untuk mengklasifikasi kualitas atau mutu keripik pisang dengan cara memilah berdasarkan ukuran, warna, dan bentuk keripik yang dihasilkan

E. Pengemasan

Menggunakan bahan pengemas plastik polipropilen dengan ketebalan minimal 0,8 mm. Setelah produk keripik pisang dikemas, dilakukan pemeriksaan terhadap penutupan kantong plastik.

F. Pelabelan

Pemberian label sangat penting karena terkait dengan identitas dari keripik pisang yang dipasarkan dan memberi penampilan yang menarik. Pengemasan keripik pisang pada kegiatan ini dilakukan dengan *hand sealer*.

Tabel 1 Tahap Pelaksanaan

TAHAP KE	KEGIATAN	INDIKATOR
1.	a. Sosialisasi mengenai pembuatan kripik b. Dalam sosialisasi ini peserta mendengarkan dan memperhatikan proses cara pembuatannya c. Melakukan diskusi/tanya jawab	Dilakukan Pretest dan Posttest untuk menilai pencapaian peningkatan pemahaman materi > 75 %
2.	a. Pembekalan Pembuatan Produk kripik pisang b. Dalam Pembekalan ini peserta langsung ikut untuk membuat sendiri produk setelah diberikan contoh	Dapat membuat produk > 75 %

Langkah awal dari kegiatan ini, yaitu :

1. Melelehkan coklat batangan yang telah diiris kotak-kotak di atas wajan. Keripik pisang yang telah ditiriskan segera dicampur dengan larutan coklat cair, diaduk sebentar agar merata, lalu diangkat dan didinginkan.



Gambar 1. Melelehkan Coklat

2. Menaburkan coklat pada keripik pisang. Keripik pisang kemudian dimasukkan ke dalam oven pengering untuk memperoleh hasil rasa coklat lebih gurih, enak, dan garing. Pengovenan dilakukan dengan perapian yang cukup, tidak terlalu panas. Proses pengovenan dikatakan selesai jika coklat sudah terlihat menyatu atau menempel, dan garing. Proses pengovenan berlangsung lebih kurang 5-10 menit dengan suhu api yang tidak terlalu panas.



Gambar 2. Mecampur Coklat

3. Hasil pengovenan ditempatkan ke dalam wadah plastik besar atau ember besar yang siap untuk dikemas. Pengemasan tidak langsung dilakukan tetapi menunggu keripik pisang setelah proses pengovenan tidak panas untuk menghindari rasa atau aroma yang berubah atau tengik.
4. Pemberian label sangat penting karena terkait dengan identitas dari keripik pisang yang dipasarkan dan memberi penampilan yang menarik. Pengemasan keripik pisang pada kegiatan ini dilakukan dengan *hand sealer*.



Gambar 3. Pelabelan

5. Menggunakan bahan pengemas plastik polipropilen dengan ketebalan minimal 0,8 mm. Setelah produk keripik pisang dikemas, dilakukan pemeriksaan terhadap penutupan kantong plastik.



Gambar 4. Pengemasan

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari pelatihan ini yaitu dengan diberikan materi cara memasak kripik pisang dengan baik, para warga yang tergabung dalam acara pelatihan UMKM ini, Warga desa sei rotan dapat lebih mudah dalam memasak kripik pisang dengan baik. Dan menjadi peluang untuk membuka usaha yang baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada bapak kepala desa sei rotan, bapak kadus dusun 3 desa sei rotan yang telah memberi izin kepada kami untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dan ibu-ibu masyarakat desa sei rotan yang telah mendukung dan mensukseskan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Putri, D. L. Wardi, J., & Khairani, Z. (2017). PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN IBU-IBU RUMAH TANGGA PADA KELURAHAN SRI MERANTI KECAMATAN RUMBAI PESISIR KOTA PEKANBARU. *DINAMISA-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol 1, No. 1*, Hal 145-151.
- Ramlawati, R., & Serang, S. (2019). PEMBUATAN KERIPIK PISANG COKELAT BAGI KELOMPOK MITRA DI KELURAHAN LANNA KECAMATAN PARANGLOE KABUPATEN GOWA. *Jurnal Pengabdian Bina Ukbuwah, Vol 1 No. 2*.
- Rianto, H., Zulfafrial, Sulha, Yuliananingsih, Suhaida, D., Hemafitria, ... Rubei, M. A. (2020). PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN BAGI MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PANCASILA DAN KEWARGANEGARAAN IKIP PGRI PONTIANAK. *GERVASI : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol 4, No. 1*.