

PEMBUATAN KERIPIK PISANG BERSAMA KELOMPOK WANITA TANI DIDESA DADI REJO SEBAGAI SARANA PELUANG BISNIS DAN KREATIVITAS MAHASISWA KKN

Nining Anjarsari¹⁾, Agus Siswanto²⁾

Mahasiswa STIT Misbahul Ulum Gumawang¹ E-mail : nininganjarshary0212@gmail.com

Agus Siswanto.M.Pd.I. STIT Misbahul Ulum Gumawang² Email : agussiswanto18@ymail.com

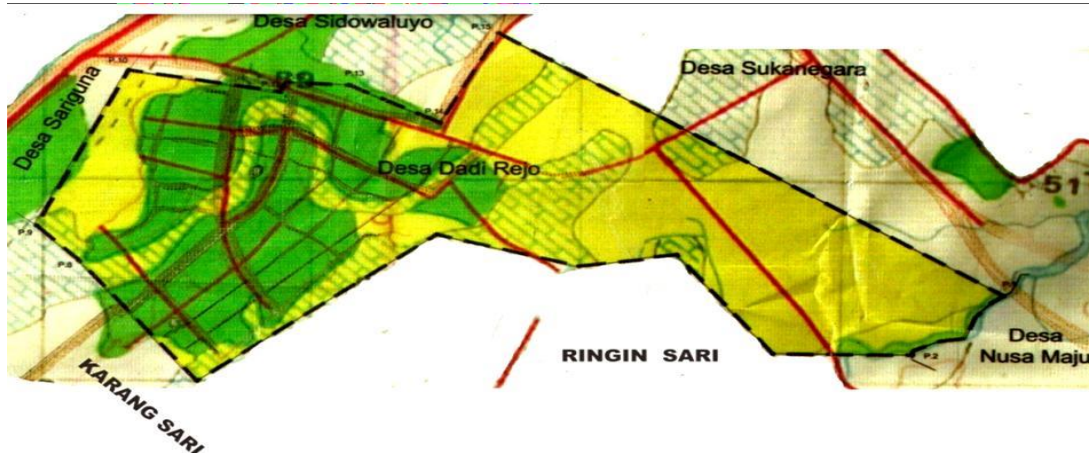
ABSTRAK

Pisang merupakan salah satu buah yang sangat digemari oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua, termasuk di kabupaten OKU Timur. Pisang mengandung berbagai manfaat yang dibutuhkan oleh tubuh dan sangat kaya akan vitamin. Sehingga banyak sekali penjual pisang di kabupaten OKU Timur ini, tetapi jika pisang dijual secara langsung akan memiliki nilai jual yang rendah, padahal pisang dapat diolah menjadi suatu produk yang lebih memiliki nilai jual tinggi. Tujuan dari pembuatan artikel ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan keripik pisang sebagai sarana peluang bisnis dan kreatifitas mahasiswa KKN STIT Misbahul Ulum Gumawang. Metode yang digunakan Difusi iptek digunakan untuk kegiatan yang menghasilkan produk bagi konsumen. Keripik pisang merupakan salah satu jenis camilan ringan yang memiliki penggemar yang cukup banyak. Bahkan penggemar camilan ringan ini mencakup semua kalangan baik anak – anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu olahan keripik pisang merupakan salah satu peluang usaha bagi mahasiswa karena dari olahan pisang yang biasa dengan adanya kreativitas dan inovasi dari mahasiswa sehingga dapat menghasilkan keripik pisang dengan varian rasa baru sehingga menjadikan keripik pisang memiliki nilai jual lebih tinggi dengan modal yang tidak terlalu besar.

Kata Kunci : Keripik Pisang, Peluang Bisnis, Kreativitas Mahasiswa.

A. PENDAHULUAN

Desa Dadi rejo mayoritas penghasilan penduduknya adalah petani padi, jadi terdapat Tanah Sawah (Irigasi Teknis) seluas 155 Ha, tanah kering (Pekarangan/bangunan) seluas 139 Ha dan Tegal/kebun seluas 12,29 Ha. Namun ada juga beberapa warga penghasilannya dari pedagang yaitu memelihara berbagai jenis ikan untuk di jual bahkan ada warga yang menjual ikan sampai di luar kabupaten. Di desa rejo ada sebuah dusun yang dikenal dengan kampung jempol dimana ibu ibu kelompok wanita taninya berperan aktif di berbagai kegiatan salah satunya usaha UMKM yaitu membuat keripik pisang.



Gambar 1 : Peta Lokasi Kkn Penulis Desa Dadi Rejo

Keripik pisang merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen. Rasanya yang renyah dan murah, harga yang ditawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai anda bersama rekan dan keluarga. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik pisang mulai diinovasikan berbagai varian rasa.

Buah pisang sering di konsumsi sebagai buah segar dapat di manfaatkan menjadi produk olahan. Pisang mentah dan segar dapat di olah menjadi pati, sirup glukosa, gaplek, tepung dan keripik (Ongelina, 2013). Sasaran program kerjamahasiswa KKN salah satunya adalah pembuatan keripik pisang bersama Kelompok Wanita Tani di desa Dadi Rejo Kecamatan Belitang III Kabupaten Oku Timur sebagai sarana peluang bisnis dan kreativitas bagi mahasiswa KKN. Pembuatan keripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar. Buah pisang yang bagus untuk di olah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang raja, dan pisang lilin. Pada pembuatan keripik pisang ini, selain bahan baku pisang, juga dibutuhkan minyak goreng, dan juga di butuhkan bubuk varian rasa.

Kelebihan dari pembuatan keripik pisang aneka rasa ini, adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, bahkan alatnya hanya menggunakan perlengkapan rumah tangga, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh Kelompok Wanita Tani di Kelurahan Dadi Rejo untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan atau pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Produk keripik Pisang ini mempunyai peluang untuk dipasarkan di toko-toko karena mempunyai cita rasa yang enak, bahkan tak jarang banyak masyarakat luar kota yang memasarkan keripik pisang aneka rasa. Namun pada Kelompok Wanita Tani ini hanya memasarkan produk pada saat ada yang pesan dan hanya dititipkan di toko-toko terdekat saja karena keterbatasan produksi keripik pisang ini hanya produksi satu minggu sekali yaitu dilakukan setiap hari minggu.

Sebagai generasi milenial, mahasiswa saat ini dituntut untuk menjadi lebih kreatif dan inovatif dalam segala hal yang bisa dilakukan, Usaha keripik pisang ini merupakan salah satu peluang usaha yang bisa dikatakan menjanjikan bagi mahasiswa KKN. Dengan memunculkan kreativitas dan inovasi dalam melakukan bisnis ini, bukan tidak mungkin bisnis ini bisa menjadi bisnis yang begitu menjanjikan bagi pelakunya. Terlebih dengan adanya skill yang dimiliki oleh mahasiswa yang dibutuhkan hanyalah kesungguhan dan ketekunan dalam menjalankannya.

B. METODE PENGABDIAN

Metode yang digunakan dalam artikel ilmiah ini adalah Difusi Iptek yaitu digunakan untuk kegiatan yang menghasilkan produk bagi konsumen.:

Kegiatan ini dilaksanakan di gubuk kayu lingkungan Desa Dadi Rejo, Kecamatan belitang III, Kabupaten OKU Timur. Kelompok Wanita Tani ini memproduksi setiap satu minggu sekali yaitu setiap hari minggu, ada 5 varian rasa yang produksi yaitu pedas, asin, manis, cokelat, dan wijen. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Keripik pisang Bahan-bahan lain yang digunakan adalah garam, gula halus, gula merah, lombok merah, bawang putih, bawang merah, bubuk coklat, tepung meizena, wijen dan minyak untuk menggoreng. Sedangkan alat yang digunakan adalah baskom besar, colet, wajan, tungku, pisau, pasah, talenan, sutil, ulekan, sendok, mangkuk.

Metode pelaksanaan, sebagai awal maka dilakukan kegiatan pengumpulan informasi untuk mengetahui kondisi lokasi dan kebutuhan riil. Selanjutnya, penulis akan melakukan pengabdian. Yaitu, melakukan edukasi, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan inovasi baru dalam pengolahan hasil kebun (buah pisang) menjadi sebuah makanan berupa keripik pisang yang bisa di jadikan sebagai makanan khas dan meningkatkan perekonomian masyarakat desa Dadi Rejo

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Potensi hasil kebun yang melimpah dengan salah satu komoditas hortikultura dari kelompok buah-buahan yang saat ini cukup diperhitungkan di desa Dadi Rejo adalah tanaman pisang. Pengembangan komoditas pisang bertujuan memenuhi kebutuhan akan konsumsi dan peningkatan perekonomian masyarakat. Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pengolahan hasil kebun menjadi sebuah produk dan dapat meningkatkan inovasi serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Selain rasanya enak, bergizi tinggi dan harganya relatif murah, pisang juga merupakan salah satu tanaman yang mempunyai prospek cerah karena hampir setiap orang gemar mengkonsumsi buah pisang (Suyatno, 2013)

Buah pisang mengandung gizi cukup tinggi, kolesterol rendah serta vitamin B6 dan vitamin C tinggi. Zat gizi terbesar pada buah pisang masak adalah kalium sebesar 373 miligram per 100 gram pisang, vitamin A 250-335 gram per 100 gram pisang dan klor sebesar 125 miligram per 100 gram pisang. Pisang juga merupakan sumber karbohidrat, vitamin A dan C, serta mineral. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20 %) (Ismanto, 2015).

1. Pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa Pedas

Siapkan 2 hingga 4 sisir buah pisang kemudian di kupas setelah itu di rendam kedalam air dan tambahkan garam secukupnya agar getahnya hilang. Berikutnya pisang diiris tipis-tipis bentuk pengirisan yang memanjang menggunakan pasah, agar proses pengirisan lebih cepat serta memiliki ketebalan yang sama. Selanjutnya 14 irisan pisang digoreng dalam minyak panas dengan api sedang. Tunggu hingga matang atau setelah warnanya berubah cerah kuning kecoklatan. Angkat lalu diamkan beberapa saat hingga tingkat panasnya menyesuaikan suhu ruangan.

Berikutnya untuk membuat bumbu pedas kita siapkan cabe merah $\frac{1}{4}$ kg, 3 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, 2 sendok garam, tambahkan sedikit jahe agar cita rasa lezat, lalu ulek bumbu tersebut, setelah itu kita goreng bumbu hingga matang tambahkan sedikit air kan gula merah sesuai selera setelah itu kita masukkan keripik pisang yang sudah digoreng kita campurkan dengan bumbu hingga merata, apabila sudah merata diamkan setikar 15 menit lalu keripik pisang siap untuk di kemas.



Gambar 2 : Pisang Kepok Yang Akan Dibuat Keripik



Gambar 3 : Pengupasan Pisang Oleh Penulis Dan Rekan M



Gambar 4 : Pengirisan Pisang Menggunakan Alat Pasah



Gambar 5 : Penggorengan Keripik Pisang



Gambar 6 : Keripik Setelah Diberi Bumbu Pedas Di Diamkan



Gambar 7 : Pengemasan Keripik Pisang

2. Pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa Cokelat

Siapkan 2 hingga 4 sisir buah pisang kemudian di kupas setelah itu di rendam kedalam air dan tambahkan garam secukupnya agar getahnya hilang. Berikutnya pisang diiris tipis-tipis bentuk pengirisan yang memanjang menggunakan pasah, agar proses pengirisan lebih cepat serta memiliki ketebalan yang sama. Selanjutnya 14 irisan pisang digoreng dalam minyak panas dengan api sedang. Tunggu hingga matang atau setelah warnanya berubah cerah kuning kecoklatan. Angkat lalu diamkan beberapa saat hingga tingkat panasnya menyesuaikan suhu ruangan.

Berikutnya untuk pembuatan varian rasa coklat ini panaskan tepung meizena setelah panas campurkan gula halus dan bubuk coklat secukupnya setelah itu masukan dalam toples besar beserta keripik pisang lalu kocok hingga tercampur rata, apabila sudah merata diamkan setikar 15 menit lalu keripik pisang siap untuk di kemas.



Gambar 8 : Pemberian Varian Bubuk Cokelat

3. Pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa Manis

Siapkan 2 hingga 4 sisir buah pisang kemudian di kupas setelah itu di rendam kedalam air dan tambahkan garam secukupnya agar getahnya hilang. Berikutnya pisang diiris tipis-tipis bentuk pengirisan yang memanjang menggunakan pasah, agar proses pengirisan lebih cepat serta memiliki ketebalan yang sama. Selanjutnya 14 irisan pisang digoreng dalam minyak panas dengan api sedang. Tunggu hingga matang atau setelah warnanya berubah cerah kuning

kecoklatan. Angkat lalu diamkan beberapa saat hingga tingkat panasnya menyesuaikan suhu ruangan.

Berikutnya untuk pembuatan varian rasa manis ini setelah di goreng taburi dengan gula halus hingga merata, apabila sudah merata diamkan setikar 15 menit lalu keripik pisang siap untuk di kemas.

4. Pembuatan keripik pisang varian rasa asin

Siapkan 2 hingga 4 sisir buah pisang kemudian di kupas setelah itu di rendam kedalam air dan tambahkan garam secukupnya agar getahnya hilang. Berikutnya pisang diiris tipis-tipis bentuk pengirisan yang memanjang menggunakan pasah, agar proses pengirisan lebih cepat serta memiliki ketebalan yang sama. Selanjutnya 14 irisan pisang diendam dengan air garam untuk varian rasa asin digoreng dalam minyak panas dengan apisedang. Tunggu hingga matang atau setelah warnanya berubah cerah kuning kecoklatan. Angkat lalu diamkan beberapa saat hingga tingkat panasnyamenyesuaikan suhu ruangan. Setelah di diamkan keripik pisang varian rasa asin siap di kemas.

5. Pembuatan keripik pisang varian rasa wijen

Siapkan 2 hingga 4 sisir buah pisang kemudian di kupas setelah itu di rendam kedalam air dan tambahkan garam secukupnya agar getahnya hilang. Berikutnya pisang diiris tipis-tipis bentuk pengirisan yang memanjang menggunakan pasah, agar proses pengirisan lebih cepat serta memiliki ketebalan yang sama. Selanjutnya 14 irisan pisang digoreng dalam minyak panas dengan api sedang. Tunggu hingga matang atau setelah warnanya berubah cerah kuning kecoklatan. Angkat lalu diamkan beberapa saat hingggatingkat panasnya menyesuaikan suhu ruangan.

Berikutnya untuk pembuatan varian rasa wijen ini setelah di gorengtaburi dengan gula halus hingga merata sambil di goreng di api kecil lalu sdikir demi sedikit masukan biji wijen secukupnya sampai merata apabila sudah merata diamkan setikar 15 menit lalu keripik pisang siap untuk di kemas.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Peluang Bisnis Keripik Pisang Bagi Mahasiswa

Keripik pisang merupakan salah satu jenis camilan ringan yang memiliki penggemar yang cukup banyak. Bahkan penggemar camilan ringan inimencaakup semua kalangan baik anak – anak hingga orang dewasa. Camilan keripik pisang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat, karena olahan keripik pisang sudah ada sejak dulu. Buah pisang merupakan salah satu tanaman yang tumbuh dengan subur di kota OKU Timur ini, sehingga sangat mudah ditemui. Buah pisang yang dijual secara langsung pada umumnya memiliki nilai jual yang sangat rendah. Untuk meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi kami bisa mengolahnya menjadi keripik pisang. Oleh karena itu olahan keripik pisang merupakan salah satu peluang usaha bagi mahasiswa karena dari olahan pisang yang biasa dengan adanya kreativitas dan inovasi dari mahasiswa sehingga dapat menghasilkan keripik pisang dengan varian rasa seperti pedas, manis, asin, wijen, coklat dan rasa lainnya sehingga menjadikan pisang memiliki nilai jual lebih tinggi dengan

modal yang tidak terlalu besar. Keripik pisang biasa dijadikan camilan ketika bersantai seperti nonton tv, ngobrol, dan lainnya. Penjualan keripik pisang juga harus berbeda dari sebelumnya agar lebih diminati masyarakat yaitu dengan memperhatikan kemasan, cita rasa, dan citra yang baik dibenak konsumen.

2. Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa Melalui Usaha Keripik Pisang

Munculnya produsen-produsen baru dalam dunia bisnis keripik pisang saat ini membuktikan bahwa bisnis cemilan keripik pisang ini begitu menjanjikan untuk dijadikan sebagai peluang usaha. Namun dengan munculnya banyak produsen baru yang menawarkan produk yang sama secara tidak langsung juga menambah pesaing dalam bisnis ini. Oleh sebab itu, kita diminta untuk lebih kreatif dalam menjalankan bisnis ini agar tidak kalah saing oleh produsen-produsen keripik pisang yang telah ada. Namun sebagai mahasiswa, pastilah paham akan persaingan dalam dunia bisnis. Kita dituntun menjadi orang yang lebih kreatif serta inovatif dalam menjalankan sebuah bisnis/usaha. Kita bisa melihat bagaimana cemilan keripik pisang begitu digemari masyarakat serta banyaknya bermunculan produsen-produsen keripik pisang. Namun sebagai seorang mahasiswa tentunya kita tetap dapat melihat adanya peluang untuk terjun kebisnis ini, yang kita perlukan hanyalah membuat inovasi baru serta menambahkan kreativitas kita dalam memproduksi. Jika biasanya keripik pisang hanya dijual begitu saja dengan rasa original, maka kita dapat berinovasi dengan membuat ragam varian rasa yang tentunya disukai serta diminati masyarakat. Tidak hanya tentang rasa, kita juga dapat membuat kemasan yang lebih menarik sehingga menarik konsumen untuk membeli produk saat melihatnya. Kita juga dapat memanfaatkan kemajuan teknologi yang ada saat ini, kita bisa mempromosikan produk keripik pisang melalui media social untuk menggaik pasar yang lebih luas.

E. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa dengan melakukan berbagai inovasi yang memanfaatkan hasil kebun buah pisang yang menjadi produk unggulan dari Desa Dadi rejo diharapkan mampu menciptakan lapangan kerja baru dan tentunya sektor ekonomi dari produk yang dijual menjadi makanan oleh-oleh desa Dadi rejo yaitu Keripik pisang ini dapat menjadi daya tarik wisatawan lokal maupun manca negara.

Dengan terus meningkatkan minat masyarakat dalam mengolah dan menciptakan inovasi baru dalam hal pengolahan hasil kebun (buah pisang) di harapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa dadi rejo, serta masyarakat lebih bervariasi dan menciptakan rasa baru dan desain baru yang sesuai dengan tren dipasaran.

Ucapan Terima Kasih

Terima Kasih kami ucapkan kepada STIT Mibahul Ulum Gumawang, Panitia KKN besersat DPL dan Masyarakat Desa Dadi rejo dan seluruh komponen yang terlibat yang telah membimbing dan membantu penulis dalam kegiatan KKN dan terjun kelapangan sehingga kami dapat memberikan sumbangsih manfaat untuk masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Gunawan, A., Ummi, N., Ferdinant, P., & Irman, A. (2018). Pengembangan Proses Produksi Opak Singkong di Kabupaten Pandeglang melalui Implementasi Mesin Pencetak. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 185-194.
- Haryanto, D., Nawansih, O., & Nurainy, F. (2013). Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(2), 132-143.
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19-27.
- Kultivasi, 14(2). 63-70. Ramlawati, R., & Serang, S. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 143-148
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung.
- Salsabila, shofia. Skripsi keripik pisang: lampung. 2018.
- Suyatno, A. (2013). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat adopsi teknologi budidaya pisang kepok (musa paradisiaca) di desa sungai kunyit laut kecamatan sungai kunyit kabupaten Pontianak.
- Syifaul, hasanah w. keripik pisang terhadap kreativitas mahasiswa: pekalongan. 2014. <http://digilid.unila.ac.id/331332/3/skripsi/tanpa/bab/pembahasan.pdf>, (diakses tanggal 23 desember 2022).
- Zaidan, Ibnu. Manfaat keripik pisang. <http://ibnuzaidan.com/2015/09/keripik/pisang/kaya/manfaat/bagi/tubuh.html?m=1>. (diakses tanggal 23 desember 2022).
- Framana, fauzan. Keripik pisang: kalimalang. 2015. <http://ojankecewow.com/2015/proposal/tentang/keripik/pisang.html?m=1>. (diakses tanggal 23 desember 2022)