

PEMANFAATAN POTENSI LOKAL MELALUI PEMBUATAN KERIPIK PISANG SEBAGAI PENINGKATAN UMKM DI DESA ILE GERONG

Yohanes Ehe Lawotan¹, Magdalena Nona Ice², Maria Anjelina Mbola³, Maria Merlina⁴,
Yosef Pebryanto Dalinus Liko⁵, Romana Daro⁶, Mathilde Chindyani Bura⁷,
Maria Nona Imelda⁸, Mariani Tata Olensia⁹, Fransiska Evarista Dalla¹⁰

¹Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Nusa Nipa

²Fakultas Ilmu-Ilmu Sosial, Universitas Nusa Nipa

³ Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Nusa Nipa

⁴ Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Nusa Nipa

⁵ Fakultas Teknik, Universitas Nusa Nipa

⁶ Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Univeritas Nusa Nipa

⁷ Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Univeritas Nusa Nipa

⁸ Fakultas Ilmu-Ilmu Sosial, Univeritas Nusa Nipa

⁹ Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Univeritas Nusa Nipa

¹⁰ Fakultas Pertanian Dan Perikanan, Univeritas Nusa Nipa

email: lawotanehe123@gmail.com

Abstrak

Desa Ile Gerong, Kecamatan Titihena, Kabupaten Flores Timur memiliki banyak bahan pangan lokal terdiri dari jagung, pisang, dan padi. Desa ini sebagian besar mayoritasnya berprofesi sebagai petani. Salah satu bahan pangan lokal yang potensinya banyak dan mudah didapat adalah pisang. Tingkat produksi pisang yang melimpah dan ketersediaanya yang luas menjadikannya bahan pangan lokal yang sangat potensial untuk berbagai produk. Pisang merupakan buah yang hanya menjadi sumber energi dan juga memiliki peran penting dalam ekosistem di desa ini. Meski demikian, potensi pisang tidak sepenuhnya dimanfaatkan dengan baik. Walaupun berlimpah, buah pisang sering ditemui dalam keadaan mentah di pasar, tanpa dinikmati dalam bentuk olahan yang kreatif. Oleh sebab itu menjadi sebuah kesempatan besar dalam peningkatan potensi lokal pisang bagi usaha mikro kecil menengah (UMKM) di desa ini. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah permasalahan, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan kepada masyarakat dapat memanfaatkan potensi yang ada berupa pisang untuk diolah menjadi keripik pisang sebagai makanan yang memiliki nilai ekonomis.

Kata Kunci : Keripik Pisang, Potensi Lokal, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

Abstarct

Ile Gerong Village, Titihena District, East Flores Regency has local food kazawak kaban consisting of jasung, bananas and rice. Most of the residents in this village work as farmers. One of the local pauzan ingredients that has a lot of potential and is easy to get is banana. The abundant level of banana production and its wide availability make it a very potential local food ingredient for various products. Bananas are a fruit that is only a source of energy and also has an important role in the ecosystem in this village. However, the potential of bananas is not fully utilized properly. Even though bananas are often found raw in the market, they are not enjoyed in creative processed form. Therefore, this is a big opportunity to increase the local potential of bananas for Small and medium enterprises (SMEs) in this village. The method used in this activity is a matter of planning, implementation and evaluation. The results of this activity show that the community can utilize the potential that exists in the form of untus bananas, welded into banana chips as a food that has economic value.

Keywords: Banana Chips, Local Potention, Small And Medium Enterprises (Smes).

PENDAHULUAN

Pisang adalah salah satu jenis bahan pangan lokal pertanian yang sudah dikenal secara luas oleh masyarakat. Pisang merupakan salah satu jenis tanaman dan menjadi salah satu sektor pertanian yang sangat penting bagi perekonomian nasional. Pada dasarnya produk pertanian sifatnya mudah busuk dan rusak, maka dari itu harus ada upaya pengembangan meningkatkan nilai ekonomis dari bahan pangan lokal tersebut dengan cara diolah menjadi suatu produk dan dapat dipasarkan guna memiliki nilai jual yang tinggi pengabdian (Bare, et al., 2019). Pisang adalah salah satu bahan baku lokal yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi bermacam-macam olahan dalam memperkuat ketahanan pangan.

Pisang merupakan bahan pangan sumber energi, sumber gula, dan karbohidrat, serta mengandung protein dan lemak cukup tinggi. Nilai ekonomis suatu bahan makanan dapat bertambah apabila manusia dapat mengolah dan berinovasi untuk menjadikan sesuatu yang baru dari bahan makanan tersebut (Firdaus et al., 2018).

Melakukan pengolahan konsumsi pangan merupakan bagian dari upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman dalam jumlah dan komposisi yang cukup guna untuk memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung hidup sehat, aktif dan produktif (Bare et al., 2021). Produk olahan yang dihasilkan berupa produk olahan yang setengah jadi yang proses pengolahannya tidak memerlukan waktu lama. Pengembangan produk olahan yang mempunyai cita rasa dan penampilan menarik, aman untuk dikonsumsi, penyajian dan pengemasan menarik dan aman sehingga produk olahan tersebut dapat dikonsumsi kapan (Nurhasah et al., 2018); (Azizah et al., 2018), dimana saja, dan mudah dibawa . Strategi produk pisang melalui pengolahan pisang menjadi berbagai macam variasi rasa produk kripik pisang, akan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan nilai guna pisang sebagai bahan non beras disamping dapat meningkatkan pendapatan UMKM (Putra et al., 2023).

Upaya pengembangan dan pemberdayaan usaha mikro kecil menengah dewasa ini dapat perhatian cukup besar dari berbagai pihak, baik pemerintah, perbankan, swasta, lembaga swadaya, masyarakat maupun lembaga internasional. Hal ini dilatarbelakangi oleh besarnya potensi UMKM sebagai moto penggerak perekonomian nasional setelah mengalami krisis ekonomi yang berkepanjangan (Hutauruck, et.all, 2016). Selain itu usaha mikro kecil dan menengah juga dapat berkontribusi dalam membuka lapangan kerja baru, sehingga dapat menyerap tenaga kerja di Indonesia dan agenda ini sukses melihat perkembangan UMKM yang semakin pesat. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) mempunyai potensi yang besar dalam perekonomian dan dapat menjadi sumber mata pencaharian dalam memenuhi kebutuhan hidup pelaku usaha. Bahkan UMKM mampu menjadi usaha mandiri yang dikelola oleh masyarakat dengan menciptakan lapangan pekerjaan sehingga UMKM juga memberi kontribusi pada pertumbuhan ekonomi di suatu daerah.

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan sebelum menyusun program kerja banyak ditemui pohon pisang di sekitar rumah warga. Hal itu membuat kelompok kami tertarik untuk memanfaatkan sumber daya alam tersebut untuk dijadikan sebuah produk yang memiliki nilai jual yang tinggi bagi para UMKM di Desa Ile Gerong Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan program pendidikan tinggi yang bukan hanya menekankan pembelajaran akademik di kelas, tetapi juga menuntut mahasiswa untuk berkontribusi langsung dengan masyarakat khususnya di tingkat desa.

METODE

Kegiatan pengolahan bahan pangan lokal pisang menjadi kripik pisang di Desa Ile Gerong, Kecamatan Titihena, Kabupaten Flores Timur telah dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2024 di salah satu rumah warga Desa Ile Gerong yang dimana kegiatan tersebut dihadiri oleh anggota kelompok KKN dan masyarakat Desa Ile Gerong yang terlibat dalam usaha kecil mikro menengah (UMKM). Adapun alat dan bahan yang disiapkan dalam proses pengolahan kripik pisang ini adalah berupa kompor, kual, penggoreng, saringan, minyak goreng, bumbu balado, coklat batang, gula halus, minyak tanah, kemasan dan logo, serta pisang yang menjadi bahan utama (Hiko et al., 2022).

Program kerja pembuatan kripik pisang ini merupakan bagian dari program kerja utama KKN yang telah disusun berdasarkan hasil observasi minggu kedua di Desa Ile Gerong. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan inovasi kepada Masyarakat khususnya yang memiliki usaha menengah kecil mikro (UMKM) di Desa Ile Gerong sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam memajukan industri pangan lokal di desa tersebut (Putra et al., 2023).

Adapun prosedur dan tahapan pembuatan kripik pisang sebagai berikut :

Alat dan bahan yang akan digunakan disiapkan terlebih dahulu, setelah itu iris kecil-kecil bentuk serong buah pisang lalu direndam dengan air, lada, garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan selama kurang lebih 15 menit. Setelah itu ditiriskan dan digoreng dalam minyak panas. Tunggu sampai pisang berubah warna menjadi kuning dan garing lalu diangkat dan didiamkan sampai dingin. Setelah itu dicampur dengan varian rasa bumbu balado dan coklat lumer, lalu dibungkus dalam kemasan yang sudah dicetak dengan logo/label. Kegiatan sosialisasi edukasi pembuatan pupuk organik cair terhadap masyarakat desa ile gerong kecamatan titihena kabupaten flores timur telah dilaksanakan pada tanggal 19 dan 27 juli di kantor desa ile gerong dan perkebunan nuba yang dimana kegiatan tersebut dihadiri oleh apaarat desa, para kader, lansia dan masyarakat sekitar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pembuatan keripik pisang merupakan bagian dari program kerja mahasiswa/i KKN Tematik Universitas Nusa Nipa Maumere. Sesuai dengan tema pelaksanaan KKN Tematik “Inovatif, Kreatif, Ekologis dan Berkelanjutan” maka pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas hasil pangan lokal Masyarakat (Lora et al., 2024). Pembuatan keripik pisang merupakan salah satu olahan pisang yang mudah dibuat dan juga memiliki peminat yang cukup banyak. Pembuatan keripik ini dapat dilakukan oleh siapa saja terutama ibu-ibu rumah tangga kerana alat dan bahan yang digunakan sangat mudah diperoleh.

Mayoritas masyarakat Desa Ile Gerong bekerja sebagai petani,, yang mana pisang sebagai komoditas utama hasil pertanian. Pisang merupakan salah satu potensi sektor pertanian yang dapat dikembangkan. Namun, kenyataannya hasil dari sektor pertanian tersebut belum bisa dikembangkan dengan cukup baik untuk dijadikan produk olahan yang bernilai ekonomis oleh masyarakat. Salah satu jenis makanan olahan dari pisang yang sering ditemui yaitu keripik pisang. Keripik pisang merupakan makanan ringan yang mudah diolah karna prosesnya relatif mudah dan tidak memakan waktu lama dan modal yang besar.

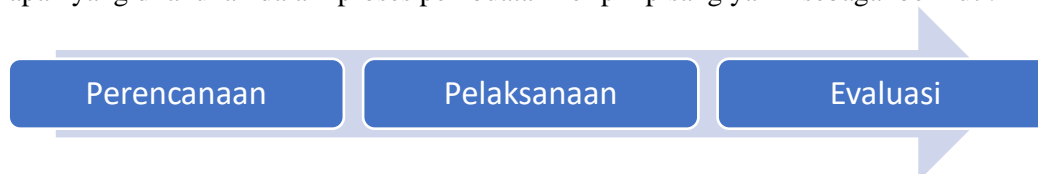
Proses pembuatan keripik pisang dimulai dengan mengupas pisang , dicuci dengan air bersih kemudian diiris tipis-tipis menggunakan alat iris dan langsung ditampung dalam wadah perendam yang berisi campuran lada, garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan selama kurang lebih 15 menit. Selanjutnya, irisan buah pisang yg direndam ditiriskan dan digoreng menggunakan minyak panas, selama penggorengan dilakukan pengadukan secara perlahan sampai keripik cukup kering dan tiriskan.

Kreasi Rasa Coklat dan Balado

Varian coklat cara pembuatannya yaitu dimulai dengan menyiapkan coklat batang yg dibuthkan diiris kecil-kecil kemudian siapakan wadah untuk memasak air , masak air sampai mendidih la lu letakkan wadah satu lagi diatas air kemudian masukkan coklat, minyak dan juga gula halus, kemudian aduk sampai semuanya tercampur rata, angkat keripik yang sudah digoreng masukkan ke lelehan coklat dan aduk sampai semuanya terbalur merata dengan coklat. Varian Balado cara pembuatannya lebih simple yaitu dengan menggunakan bubuk balado yang sudah disiapkan dicampur dengan keripik secara merata.

Pengemasan menggunakan kemasaaan plastik dengan menggunakan plastik Polypropylene adalah salah satu jenis plastik yang biasa digunakan untuk membungkus keripik. Kemasan plastik dan aluminium foil cocok untuk mengemas keripik keripik kerana memiliki daya rekat yang kuat, sehingga dapat melindungi keripik dari udara air yang berlebih. Pelabelan sangat penting kerana terkait dengan identitas dari keripik pisang yang dipasarkan dan memberi penampilan yang menarik.

Tahapan yang dilakukan dalam proses pembuatan keripik pisang yakni sebagai berikut :



Gambar 1. Tahapan pembuatan keripik pisang.

- Perencanaan, pada tahapan ini dimulai dari Observasi produk olahan keripik pisang, selanjutnya Pemilihan bahan baku produk keripik pisang, dan terakhir Penentuan target sasaran. Melalui tahapan ini langkah awal yang dilakukan adalah observasi dengan cara analisis situasi dan survey ke Lokasi. Setelah dilakukan observasi awal ditemukan bahwa belum maksimalnya pemanfaatan olahan pisang. Maka dari itu langkah selanjutnya yang diambil adalah memilih bahan baku produk untuk dijadikan olahan yaitu keripik pisang.
- Pelaksanaan, pada tahapan ini dimulai dari penyiapan alat dan bahan, selanjutnya Pembuatan keripik pisang. Melalui tahapan ini, langkah yang ditempuh setelah menentukan target sasaran adalah mempersiapkan alat dan bahan serta melakukan proses pembuatan keripik pisang di salah satu rumah warga Desa Ile Gerong.



Gambar 2. Kegiatan ibu-ibu saat pembuatan keripik pisang.

- c. Evaluasi, pada tahapan ini dilakukan hasil produk olahan keripik pisang, berikutnya Kendala dan solusi produk olahan keripik pisang dan Keberlanjutan program pembuatan olahan keripik pisang. Kegiatan ini dilakukan dengan cara menganalisis dan mengevaluasi hasil produk yang sudah ada berupa keripik pisang.



Gambar 3. Varian produk yang telah dikemas dengan teknologi terkini.

SIMPULAN

Dari hasil kegiatan tersebut dapat di simpulkan bahwa pemanfaatan pisang sebagai produk olahan makanan keripik pisang. Keripik pisang merupakan makanan ringan yang mudah diolah karena prosesnya relatif mudah dan harganya terjangkau. Dengan adanya pengenalan pembuatan olahan keripik pisang ini masyarakat dapat memanfaatkan hasil pangan lokal berupa pisang karena merupakan salah satu potensi sektor pertanian yang jika diolah dengan tepat dapat membantu perekonomian dan meningkatkan nilai ekonomis dari hasil pangan lokal dan menambah pendapatan masyarakat di Desa Ile Gerong.

SARAN

Beberapa saran untuk petani agar dapat memperoleh keuntungan dan kesejahteraan perlu adanya:

1. Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai potensi makanan lokal khas desa setempat yang memiliki potensi ekonomi tinggi.
2. Perlu keterlibatan pemerintah desa dalam menyediakan alat yang tepat sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada masyarakat Desa Ile Gerong, Kecamatan Titihena, Kabupaten Titihena. yang telah bersedia menerima kami dalam kegiatan KKN Tematik Universitas Nusa Nipa 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N., Djaelani, M. A., & Mardiaty, S. M. (2018). Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan Haugh Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang disimpan pada Suhu 270C. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 46. <https://doi.org/10.14710/baf.3.1.2018.46-55>
- Bare, Y., Hadi, S., Putra, J., & Bunga, Y. N. (2021). Implementasi Biology Club I di SMA Karitas Watuneso, Kecamatan Lio Timur, Kabupaten Ende. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(2), 321–328.
- Hiko, M. F., Bare, Y., Bunga, Y. N., & Putra, S. H. J. (2022). Improving Students' Interest in Reading at SDN Gembira Sikka Regency through the Reading Corner. *Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4), 489–494. <https://doi.org/10.35877/454ri.mattawang1318>
- Kurniawan Andri, Alinda Tia, Fatimatuzzahrah Ramdhani, Mohammad Alawi. (2023). Pendampingan UMKM Kripik Pisang Dan Talas melalui Packaging dan Digital Marketing Di Kelurahan Rakam, Kabupaten Lombok Timur, NTB. *Jurnal Komatika*, 3(1), 20-28, Article 1. <https://ejournal.ikado.ac.id/index.php/komatika/article/download/620/260>
- Maria Hermina Nona Lora, Sudarwati Nababan, Sukarman Hadi Jaya Putra, M. S. (2024). PENDAMPINGAN MEMBUAT MEDIA PEMBELAJARAN DENGAN BOTOL BEKAS. *Communnity Development Journal*, 5(4), 6589–6596.
- Nurhasah, S., Munandar, J. M., & Syamsun, M. (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli Produk Makanan Olahan Halal pada Konsumen. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 8(3), 250–260. <https://doi.org/10.29244/jmo.v8i3.22473>
- Putra, S. H. J., Vincentius, A., & Luju, E. (2023). Implementasi Strategi Pohon Serap Air Di Kawasan Hutan Lindung Desa Koro Bhera. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 11616–11623.
- Tawakkal, M. Iqbal, dan Vesti Dwi Cahyaningrum. (2022). Pelatihan Dan Pendampingan Produksi Keripik Pisang Varian Rasa Sebagai Produk Kewirausahaan Bagi Ibu PKK Desa Kalianyar Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 43-50, Article 2. <https://journal.unugiri.ac.id/index.php/al-umron/article/view/1446>
- Tri Syahbanu Aditya, Tyna Yunita. (2024). Strategi Pemasaran Yang Tepat Untuk UMKM Keripik Pisang Dalam Persaingan UMKM Di Bidang Kuliner. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(4), 9-16, Article 3. <https://journal.csspublishing.com/index.php/ijm/article/view/762>.
- Yohanes Bare, Sukarman Hadi Jaya Putra, Yohanes Nong Bunga, Oktavius Yoseph Tuta Mago, Yohanes Boli Tematan, Mansur S, P. Y. S. R. (2019). IMPLEMENTATION BIOLOGY CLUB II: SMA NEGERI 1 TALIBURA. *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(5), 739–746.