



**PEMBUATAN KERIPIK PISANG ANEKA RASA SEBAGAI UPAYA
PENINGKATAN NILAI JUAL DI KAMPUNG PULAU BATU,
KECAMATAN WAY KANAN**

¹Iqbal Hilal, ²Yeni Aprika Sari, ³Wahyu Riyan Pratama, ⁴Aditya Fitriah Nugroho

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung, Indonesia

Penulis Korespondensi : Yeni Aprika Sari, yeniaprikasaribdj@gmail.com

Abstrak

Kampung Pulau Batu merupakan kampung yang terletak di kecamatan Negeri Agung Kabupaten Way Kanan. Kampung Pulau Batu memiliki potensi sumber daya alam yang dapat dikembangkan salah satunya dengan memanfaatkan pisang menjadi olahan keripik pisang aneka rasa. Pembuatan keripik pisang di Kampung Pulau Batu kebanyakan masih mempertahankan satu rasa yaitu rasa gurih manis atau asin. Pembuatan keripik pisang aneka rasa dapat dijadikan sebagai upaya peningkatan nilai jual di Kampung Pulau Batu karena dengan adanya kreativitas dan inovasi sehingga dapat menghasilkan keripik pisang dengan varian rasa baru yang dapat menjadikan keripik pisang memiliki nilai jual lebih tinggi dengan modal yang tidak terlalu besar. Metode dan pendekatan yang digunakan dalam pengabdian KKN ini adalah pelatihan dan penyuluhan.

Kata Kunci: keripik pisang, potensi, nilai jual

Abstract

Batu Island Village is a village located in the District of Negeri Agung, Way Kanan Regency. Batu Island Village has potential natural resources that can be developed, one of which is by utilizing bananas to make processed banana chips of various flavors. The manufacture of banana chips in Batu Island Village mostly still retains one taste, namely savory, sweet or salty. Making banana chips of various flavors can be used as an effort to increase sales value in Batu Island Village because creativity and innovation can produce banana chips with new flavor variants which can make banana chips have a higher selling value with not too much capital. The methods and approaches used in this KKN service are training and counseling.

Keywords: Banana Chips, Potential, sale value

PENDAHULUAN

Pisang merupakan tanaman buah berupa herba yang berasal dari kawasan di Asia. Pisang menjadi salah satu jenis komoditas pertanian dalam kelompok buah-buahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat lokal maupun global. Tanaman pisang dapat dijumpai di hampir seluruh wilayah di Indonesia karena sifat tanamannya cocok dengan iklim pertumbuhan di daerah tropis sehingga mudah tumbuh dan berbuah tanpa mengenal musim. Di kampung Pulau Batu pisang ditanam di pekarangan rumah maupun di ladang. Masyarakat di kampung Pulau Batu kurang memanfaatkan pisang untuk dijadikan berbagai olahan makanan maupun camilan dari buah tersebut. Buah pisang yang terlalu masak berpotensi pembusukan dan tidak dapat dikonsumsi. Oleh karena itu, sebagai antisipasi dari pembusukan maupun kerusakan tersebut, kami Mahasiswa KKN Universitas Lampung berupaya melakukan pengelolaan pisang menjadi keripik pisang aneka rasa.

Keripik pisang merupakan salah satu olahan yang dibuat dengan proses penggorengan irisan tipis buah pisang hingga menghasilkan keripik. Kami menggunakan jenis buah pisang kapok sebagai bahan baku pembuatan keripik dikarenakan rasanya yang enak dan bentuknya mudah diubah. Keripik pisang juga dikenal karena kenikmatannya. Keripik pisang memiliki rasa gurih khas yang akan jadi lebih nikmat jika dipadukan dengan aneka rasa manis seperti coklat, jagung manis, dan keju manis.

Konsep pengabdian masyarakat dengan menjadikan pengelolaan buah pisang sebagai suatu solusi menambah nilai jual keripik pisang di Kampung Pulau Batu. Adapun salah satu potensi yang dimiliki oleh kampung Pulau Batu adalah melimpahnya buah pisang di pekarangan rumah maupun ladang. Maka melalui program KKN ini bisa menjadi langkah yang tepat dalam menggali potensi yang mereka miliki, yaitu dengan mengadakan pelatihan mengolah buah pisang menjadi keripik pisang yang berinovasi dengan memadukan rasa manis seperti coklat, keju manis, dan jagung manis, kami juga memberikan logo pada kemasan keripik pisang agar lebih menarik untuk dipasarkan. Dalam kegiatan ini, kami melibatkan partisipasi masyarakat sebagai subjek utama dalam menciptakan perubahan. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan serta kreativitas bagi masyarakat Kampung Pulau Batu untuk memberikan kemampuan berwirausaha untuk meningkatkan nilai jual keripik pisang.

BAHAN DAN METODE

Metode yang digunakan dalam penulisan jurnal ini yaitu menggunakan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan secara detail terkait program kerja pembuatan keripik pisang aneka rasa di Kampung Pulau Batu selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata. Kegiatan Pengabdian KKN ini menggunakan pendekatan pelatihan dan penyuluhan sebagai upaya peningkatan nilai jual di Kampung Pulau Batu.

Langkah 1 (Metode Penyuluhan)

Salah satu metode yang banyak dikembangkan dalam mentransfer inovasi adalah metode penyuluhan. Metode Penyuluhan ini sangat penting diaplikasikan kepada masyarakat Kampung Pulau Batu terutama ibu-ibu. Bentuk penyuluhan dilakukan melalui dengan tatap muka secara langsung. Selain itu juga sebagai ajang sosialisasi program kerja pembuatan keripik pisang aneka rasa. Metode ini dianggap efisien dan efektif dalam menyampaikan pesan-pesan program kerja pembuatan keripik pisang aneka rasa oleh Mahasiswa KKN kepada masyarakat Kampung Pulau Batu dengan memberi tahu bahwa ada banyak sekali varian rasa yang dapat dijadikan dalam pembuatan keripik pisang selain rasa asin, manis, dan gurih saja. Selain itu Mahasiswa KKN juga memberikan penyuluhan tentang pembuatan desain kemasan produk yang menarik minat pembeli sehingga dapat meningkatkan nilai jual keripik pisang di Kampung Pulau Batu, dengan cara seperti membuat label produk menggunakan stiker. Karena dengan adanya label dalam suatu kemasan menjadikan sebuah identitas produk tersebut berbeda dengan kompetitor lain. Selain itu dengan adanya label produk, maka akan meningkatkan daya saing dan sangat mempengaruhi perilaku konsumen dalam membeli suatu produk.

Langkah 2 (Metode Pelatihan)

Selain metode penyuluhan, terdapat metode lain yang digunakan dalam kegiatan program kerja pembuatan keripik pisang aneka rasa yaitu metode pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program kerja pembuatan keripik pisang aneka rasa ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu: Pelatihan proses pembuatan Keripik Pisang rasa Cokelat, Keju dan Jagung Manis mulai dari pemilihan bahan baku (tingkat kematangan pisang yang akan digunakan untuk membuat keripik pisang), pengupasan, pengirisan, penggorengan dan proses pencampuran dengan gula, dan aneka rasa

keripik pisang seperti cokelat, keju dan jagung manis hingga diperoleh keripik pisang rasa cokelat, keju manis dan jagung manis. Pelatihan ini dilakukan pada sore hari tepatnya pukul 15.00 Wib bertempat di halaman rumah Pak Kadus Dusun 3 Kampung Pulau Batu.

Bahan yang digunakan dalam program kerja pembuatan keripik pisang aneka rasa yaitu pisang, minyak, bubuk anera rasa (Cokelat, Keju dan Jagung Manis). Alat yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang juga mudah didapat yaitu penggorengan/wajan, pisau, baskom, kompor, alat pengiris, spatula serta plastik kemasan yang sudah diberi label "Pulu-Pulu".

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kampung Pulau Batu , Kecamatan negeri agung , kabupaten way kanan, merupakan wilayah yang sangat luas yaitu, wilayah dataran rendah yang terletak diluar kawasan perhutanan, dengan jumlah penduduk yang berprofesi sebagai petani, sebagai buruh tani.

Berdasarkan hasil pengabdian KKN 2023, kami melihat masih adanya potensi hasil sumberdaya alam yang melimpah namun kurang termanfaatkan dengan baik, yaitu buah pisang. Pada kampung Pulau Batu hasil panen buah pisangnya jika mendekati hari raya sangatlah melimpah, oleh sebab itu kelompok PKK mengolahnya menjadi keripik pisang dengan rasa original dan manis, dan mencoba menjualkannya kepada tetangga sekitar ataupun di pasar tradisional. Oleh sebab itu program kerja pembuatan keripik pisang aneka rasa oleh Mahasiswa KKN dirasa dapat membantu masyarakat Kampung Pulau Batu untuk meningkatkan nilai jual keripik pisang dengan varian rasa baru seperti rasa cokelat, keju dan jagung manis, hal tersebut tentunya dapat menarik minat konsumen karena adanya inovasi dan kreasi rasa baru yang tentunya akan berdampak pada peningkatan nilai jual keripik pisang di Kampung Pulau Batu. Selain itu Mahasiswa KKN juga memberikan penyukuhan tentang pembuatan desain kemasan produk yang menarik minat pembeli sehingga dapat meningkatkan nilai jual keripik pisang di Kampung Pulau Batu.



Gambar 1. Kegiatan Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari peserta penyuluhan

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Masyarakat khususnya yang ikut dalam kegiatan belum mengetahui kreasi keripik pisang yang dipadukan dengan berbagai rasa	Praktik membuat keripik pisang dengan mengkreasikan rasa manis seperti coklat, keju manis, maupun jagung manis	Peserta kegiatan dapat mengetahui, memahami dan mengimplementasikan keripik pisang dengan berbagai rasa
2)	Masyarakat khususnya yang ikut dalam kegiatan belum mengetahui berbagai kreasi rasa dari keripik pisang	Praktik pembuatan pupuk keripik pisang aneka rasa	Peserta kegiatan mampu membuat pupuk keripik pisang aneka rasa sebagai upaya menambah nilai jual keripik tersebut

Sumber: Hasil Diskusi dengan Ibu PKK Kampung Pulau Batu

Keripik pisang merupakan salah satu oleh-oleh khas Lampung. Keripik pisang juga menjadi salah satu makanan ringan yang banyak digemari karena rasanya yang enak keripik pisang memiliki harga yang terjangkau sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Umumnya keripik pisang memiliki rasa yang gurih. Sehingga, Mahasiswa KKN Kampung Pulau Batu memilih program kerja pembuatan keripik pisang aneka rasa selain dikarenakan adanya potensi dan juga karena buah pisang punyai kandungan yang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Tidak hanya itu saja, buah pisang memiliki kandungan bermacam tipe vitamin. Dimulai dari vitamin C, vitamin B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif selaku neurotransmitter dalam memberikan dukungan kelancaran peranan otak. Selain itu, dapat menjadi salah satu ide usaha dikarenakan keripik pisang ini tidak begitu sulit dibuat, cocok dinikmati oleh berbagai kalangan, memiliki harga yang terjangkau, dapat divariasikan berbagai rasa, serta rasanya yang enak dan nikmat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kegiatan membuat keripik pisang yang dilakukan bersama-sama di Rumah Bapak kadus kampung Pulau batu, Kecamatan Negeri Agung, Kabupaten Way Kanan dengan bersinergi antara mahasiswa dengan masyarakat, berpeluang untuk meningkatkan perekonomian yang ada dikampung tersebut. Sebagai modal peningkatan kreatifitas kelompok PKK, sehingga produk yang ada bisa lebih memiliki nilai jual yang tinggi dan memberikan manfaat bagi kelompok PKK agar memiliki penghasilan tambahan, mendapatkan pengetahuan baru, dan meningkatkan kreatifitas. Varian rasa baru hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pisang original, pedas manis, ayam bawang dan jagung manis, dan yang selanjutnya akan ditambahkan adalah rasa susu vanilla dan susu coklat. Perlu adanya kelanjutan pengabdian untuk memperdalam pengetahuan kelompok PKK tentang bagaimana menentukan perhitungan

harga pokok produk dan berapa keuntungan yang akan di harapkan, desain sticker yang lebih modern dan pemasaran online.

DAFTAR PUSTAKA

- Wardani, Yulia Fatma Kusuma Wardani, dkk. (2021). Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan ilia Jual. *Prodomas*, 1(1), 436-451.
- Yuiati, Yuyun, dkk. (2020). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat melalui Usaha Keripik Pisag di Desa Tegalweru, Kecamatan Dau, Malang. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 5(1).
- Wahyunitisari, Manik Retno & Wiwin Retnowati. (2019). Pengembangan Produksi UKM Keripik Pisang Di Desa Kramat Sukoharjo Kecamatan Jember Jawa Timur. *Jurnal ABM Mengabdi*, 6 (2), 64-70.
- Ramlawati & Serlin Serang. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhua*, 1(2), 143-147.
- Priyono, Joko, dkk. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Khas Jrebeng. *Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(2), 138-141.
- Ridwansyah, M, dkk. (2021). Pengolahan Keripik Pisang Aneka Rasa dan Digital Marketing untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Maro Sebo Kecamatan Jambi Luar Kota, Kabupaten Muara Jambi. *Jurnal Ekonomi dan Sumber Daya dan Lingkungan*, 10(3), 151-156.
- Makarawang, Viny. (2017). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Jurnal Sosio Ekonomi*, 13(2), 83-90.
- Haryanto, Didit, dkk. (2013). Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang 9Studi Kasus di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisag Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 1(2), 132-143.