

PENINGKATAN USAHA KERIPIK PISANG DENGAN DIVERSIFIKASI BEBERAPA MACAM PRODUK DI TERNATE UTARA KOTA TERNATE

Mardiyani Sidayat¹, Haris Mahmud², Betty Kadir Lahati³

^{1,2,3}Fakultas Pertanian, Universitas Khairun

Email: mardiyani.sidayat@unkhair.ac.id¹, haris.mahmud@unkhair.ac.id²,
betty.lahati@unkhair.ac.id³

ABSTRACT: *The banana chips business is a business that has the potential to be developed because it uses bananas which are widely produced in North Maluku Province and are very popular with the public because they have a distinctive taste and low prices. This large business potential means that the banana chips business is currently being pursued by many people, including residents in North Ternate District. The chip business carried out by the people around North Ternate is still carried out conventionally and independently with minimal working capital because it is generally personal capital. The problems faced by household banana chip entrepreneurs include that the process of making banana chips is still done conventionally so that the production capacity of chips is low with one flavor variant.*

Keywords: *MSMEs, Chips, Flavor Variants, Cheap and Banana*

ABSTRAK: Usaha Keripik pisang merupakan salah satu usaha yang berpotensi untuk dikembangkan karena menggunakan bahan dasar pisang yang banyak dihasilkan di Propinsi Maluku Utara serta sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas serta harga yang murah. Potensi usaha yang besar ini menyebabkan usaha keripik pisang saat ini banyak ditekuni oleh masyarakat diantaranya adalah penduduk di Kecamatan Ternate Utara. Usaha keripik yang dilakukan oleh masyarakat di sekitar Ternate Utara masih dilakukan secara konvensional dan mandiri dengan modal kerja yang minim karena pada umumnya merupakan modal pribadi. Permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha keripik pisang rumah tangga ini diantaranya adalah proses pembuatan keripik pisang masih dilakukan secara konvensional sehingga kapasitas produksi keripik rendah dengan satu varian rasa.

Kata Kunci: UMKM, Keripik, Varian Rasa, Murah dan Pisang

PENDAHULUAN

Di masa sekarang ini dimana masyarakat kita sudah sangat kritis terhadap mutu makanan yang sehat terutama makanan yang bersifat cemilan atau jajanan ringan. Terlebih di dalam kebiasaan masyarakat yang dimana saat mengerjakan suatu

pekerjaan atau aktivitas, hobi atau bahkan saat waktu istirahat pun biasanya tidak terpisahkan dari yang namanya cemilan atau jajanan ringan yang biasa dibeli dalam bentuk kemasan dari berbagai toko-toko, retail, supermarket atau bahkan dari stand atau kios yang sering berada di pinggir jalan.

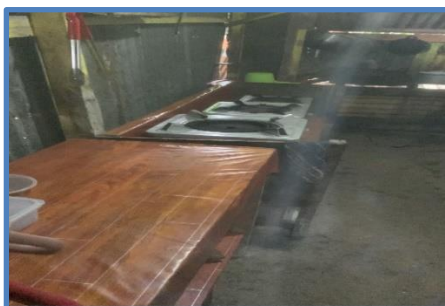
Usaha keripik yang dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan Ternate Utara ini masih dilakukan secara tradisional dan mandiri. Modal kerja para pengusaha keripik pisang ini masih sangat minim karena pada umumnya merupakan modal pribadi. Para pengusaha keripik pisang rumah tangga rata-rata dalam sehari mampu menghasilkan 10 kg keripik dengan modal kerja sekitar Rp 150.000,- per hari. Jika keripik dijual dengan harga per kg 20.000,- maka keuntungan bersih setelah dipotong biaya produksi yang diterima oleh pengusaha keripik adalah Rp 50.000,- per hari, sehingga pendapatan rata – rata pengusaha keripik per bulan adalah sekitar Rp. 1.500.000,-.

Usaha keripik pisang yang masih dilakukan secara konvensional menyebabkan kapasitas produksi keripik rendah. Keripik yang dihasilkan dijual secara curah dengan menggunakan kantong plastik sederhana sebagai wadah sehingga harga jualnya menjadi rendah dan masa simpannya menjadi pendek. Pemasaran keripik pisang juga masih sangat terbatas di wilayah Kecamatan Ternate Utara dan

sekitarnya. Pembuatan keripik pisang ini dilakukan setiap hari. Dari usaha keripik ini dihasilkan limbah kulit pisang dalam jumlah yang besar. Limbah kulit pisang yang dihasilkan ini mendatangkan permasalahan tersendiri bagi pengusaha keripik pisang karena pengusaha keripik tidak mempunyai pengetahuan yang cukup untuk mengolah limbah ini. Dengan adanya ilmu pengetahuan dan teknologi maka limbah kulit pisang yang dihasilkan memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternatif dalam skala besar. Produk olahan kulit pisang cukup digemari oleh masyarakat tetapi saat ini keberadaannya dipasaran juga masih terbatas sehingga usaha makanan berbasis kulit pisang masih memiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian pengusaha keripik pisang rumah tangga dan masyarakat sekitarnya karena dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan dapat meningkatkan penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga. Selain itu jika usaha ini dapat berkembang maka dapat dijadikan sebagai produk unggulan Kecamatan

Ternate Utara yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha pengolahan keripik pisang dan kulit pisang di Kota Ternate

Dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga pada saat krisis ekonomi yang berkepanjangan seperti saat ini diperlukan usaha usaha yang bersifat Agresif, Kreatif, Penuh perhitungan dan Berorientasi Pasar. Usaha tersebut juga diharapkan mampu memberikan peluang kerja bagi tenaga kerja potensial yang saat ini jumlahnya sangat melimpah baik itu angkatan kerja baru maupun angkatan kerja lama yang oleh karena kondisi perekonomian Makro terpaksa harus menganggur akibat tidak adanya kesempatan bekerja atau minimnya SDM.



Gambar 1. Kondisi dapur dan kemasan

Dari uraian diatas maka diharapkan Program Kemitraan Masyarakat dapat hadir disana untuk melakukan pembinaan kepada masyarakat untuk memproduksi serta mengembangkan bisnis keripik pisang dalam kemasan yang bisa disuplai ke toko-toko yang bekerjasama atau bisa dijual sendiri. Sengaja kami memilih pisang sebagai bahan baku karena kedua rasa ini sudah jamak digunakan dalam hal cemilan dan rasanya sebagian besar sangat digemari dan disukai oleh masyarakat kita.

Selain itu, pelibatan beberapa mahasiswa dalam seluruh rangkaian kegiatan dengan target capaian kompetensi yang sesuai merupakan wujud implementasi program MBKM yaitu mahasiswa mendapatkan pengalaman belajar di luar kampus (IKU-2). Dan juga program sistensi mengajar dimana mahasiswa akan menjadi instruktur dalam proses worskhop, pelatihan dan pendampingan kepada UMKM berwirausaha. Kegiatan ini juga memberikan kesempatan untuk mahasiswa mempelajari bukan hanya

berkaitan dengan basic keilmuan di perguruan tinggi tetapi juga bidang lain yang suatu saat nantinya dapat mendukung pencapaian karir dimasa depan serta memberikan pengalaman pada mahasiswa untuk mengimplementasikan ilmu yang mereka terima di perguruan tinggi melalui implementasi manajemen pemasaran yang didapatkan di dunia akademik kampus

METODE PELAKSANAAN

Adapun skema pelaksanaan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat seperti uraian di bawah ini :

Sosialisasi

Sebelum kegiatan inti dimulai terlebih dahulu dilakukan sosialisasi kepada mitra sasaran mengenai program yang akan dilaksanakan, tujuannya, teknis kegiatan dan capaian yang diharapkan.. Adapun peserta sosialisasi adalah mitra PKM, masyarakat sekitar, pihak kelurahan dan mahasiswa. Tujuan dari tahapan ini adalah untuk memberikan informasi yang utuh hal apa yang akan dilakukan selama kegiatan untuk mencapai tujuan PKM, selain itu juga melakukan penyamaan persepsi antara tim pelaksana, narasumber, instruktur dan peserta kegiatan.

Pelatihan

Terdapat 2 jenis pendampingan yang akan dilakukan sesuai dengan permasalahan yang ada yaitu pelatihan tentang bagaimana membuat keripik dan mengoptimalkan pelatihan manajemen pemasaran dalam mendukung proses pemasaran keripik.

Penerapan teknologi

Sebelum dilakukan penerapan teknologi terlebih dahulu dilakukan proses pelatihan dan sosialisasi kepada mitra pelaksana. Kemudian teknologi ini diberikan kepada mitra untuk selanjutnya menjadi media/alat peraga atau contoh dalam pelatihan dan pendampingan kepada mitra agar pelatihan nanti dapat memberikan contoh konkret kepada peserta yang diharapkan akan menghasilkan luaran pelatihan yang lebih baik.

Pendampingan dan evaluasi

Setelah pelatihan dilakukan secara onsite dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan baik secara onsite maupun online. Tujuan pendampingan ini adalah untuk memastikan bahwa terjadi peningkatan/ penguasaan pemahaman mitra terhadap program yang telah dilakukan. Pendampingan ini juga bertujuan untuk memastikan produk yang telah dihasilkan lebih baik dan dapat dipasarkan lebih luas.

Keberlanjutan program

Program ini diharapkan dapat difasilitasi nanti oleh pihak Dinas untuk dapat dikembangkan dengan skal industri yang lebih besar dan juga bisa memberikan kemudahan dalam proses perizinan pembuatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian bagi masyarakat (PKM) Usaha Keripik Pisang di Kelurahan Tarau, Kecamatan Ternate Utara, Kota Ternate dalam bentuk penerapan alat untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi, pelatihan untuk peningkatan SDM kelompok mitra, serta pendampingan kelompok usaha agar bisa lebih memaksimalkan hasil produksi dan manajemen usaha demi kesejahteraan masyarakat. Kelompok mitra dari kegiatan PKM, yaitu Kelompok Usaha “Kripco” yang bergerak pada produksi keripik pisang. Kelompok mitra beranggotakan sebanyak 10 orang.

Sebelum kegiatan inti dimulai terlebih dahulu dilakukan sosialisasi kepada mitra sasaran mengenai program yang akan dilaksanakan, tujuannya, teknis kegiatan dan capaian yang diharapkan. Sosialisasi

dapat dilakukan secara daring atau luring. Adapun peserta sosialisasi adalah mitra PKM, masyarakat sekitar, pihak kelurahan dan mahasiswa. Tujuan dari tahapan ini adalah untuk memberikan informasi yang utuh hal apa yang akan dilakukan selama kegiatan untuk mencapai tujuan PKM, selain itu juga melakukan penyamaan persepsi antara tim pelaksana, narasumber, instruktur dan peserta kegiatan.

Pelatihan dilaksanakan untuk peningkatan kualitas SDM kelompok usaha “KRIPCO” dan masyarakat yang ada di Kelurahan Tarau. Pelatihan dihadiri kurang lebih oleh 20an orang peserta.



Gambar 2. Tahapan Koordinasi Mitra/FGD

Transfer teknologi yang diberikan kepada kelompok mitra adalah penggunaan alat-alat yang lebih modern dan mutakhir dalam proses pembuatan keripik pisang. Bahan-bahan untuk diversifikasi

beberapa macam produk cita rasa juga diberikan kepada mitra PKM. Hal ini dianggap perlu untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas jumlah produksi keripik pisang

Keripik pisang adalah makanan yang terbuat dari pisang yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Biasanya rasanya hanya 1 varian rasa yaitu original. Makanan ini tersebar hampir merata di seluruh Indonesia, khususnya di Pulau Jawa dan Sumatra. Ada pula hidangan sejenis kripik pisang yang serupa di beberapa daerah Asia, seperti Filipina, India, dan Thailand.

Keripik pisang merupakan satu-satunya produk olahan pisang yang memiliki perdagangan internasional yang signifikan. Pengekspor utama keripik pisang di seluruh dunia adalah Filipina. Pasar ekspor keripik pisang juga sudah ada di Thailand dan Indonesia. Semoga dengan adanya kegiatan PKM di lokasi mitra ini dapat memberikan pemahaman lebih baik untuk bisa bersaing di pasar Indonesia dan bisa dapat bersaing di pasar Ekspor suatu hari nanti.

Pisang yang dipakai dalam pembuatan keripik pisang ini adalah pisang goroho dan varian rasa yang diciptakan selain rasa original tadi adalah cokelat, tiramisu dan green tea.

Variasi rasa cokelat, tiramisu, matcha menjadi pilihan untuk diproduksi dan dipasarkan dengan menggunakan bahan campuran lainnya. Umumnya kripik pisang yang beredar di masyarakat menggunakan bahan perasa makanan buatan. Variasi rasa lainnya di UMKM kripik Kripco yang menggunakan bahan alami adalah rasa original. Varian rasa yang paling banyak diminati seperti cokelat, tiramisu dan matcha ini pun menjadi produk yang banyak digemari oleh konsumen.



Gambar 3. Kripco

SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari program kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan Pengusaha keripik pisang rumah tangga Kecamatan Ternate Utara Kota Ternate tentang bagaimana mengatasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh para pengusaha keripik pisang rumah tangga yaitu dengan memproduksi keripik pisang yang aman, memiliki cita rasa dan nilai jual yang tinggi serta memiliki masa simpan yang panjang dengan beberapa varian rasa dalam kapasitas yang besar dan akhirnya dapat meningkatkan penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga. Selain itu dengan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini mitra mendapat pengetahuan dan ketrampilan dalam hal melakukan pemasaran yang baik dan terarah kedepan

Saran sebagai pertimbangan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dimasa mendatang, yakni: 1. Perlu pengaturan jadwal

kegiatan yang tepat sesuai dengan kondisi dan situasi. 2. Perlu ada peningkatan pendanaan pada setiap kegiatan yang bersifat praktek.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Universitas Khairun dan LPPM sehingga kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bisa terlaksana dengan baik. Selain itu, tim pelaksana juga mengucapkan terimakasih kepada pemerintah Kelurahan Tarau Ternate Utara serta warganya yang bersedia bekerjasama dalam pelaksanaan sosialisasi dalam kegiatan ini di kediaman Mitra di Kelurahan Tarau Ternate Utara. Tim pelaksana juga mengucapkan terima kasih banyak kepada DRTPM atas pendanaan program kegiatan pengabdian di tahun 2024 ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Djumadil, N., Basuki, N., Mahmud, H., Sangadji, S. S., & Syafie, Y. (2024). PENERAPAN PEMANFAATAN LAHAN SEKITAR KANDANG UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI PAKAN TERNAK DI KECAMATAN TIDORE KOTA TIDORE KEPULAUAN. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Nusantara (JPPNu)*, 6(1), 68-77.
- Garis, R. R., Garvera, R. R., & Sari, P. (2019). Pemberdayaan masyarakat prasejahtera melalui inovasi keripik pisang rumput laut

- di desa Pajaten kecamatan Sidamulih. *Abdimas Galuh*, 1(1), 83-93.
- Fatmawati, M., Sidayat, M., Basuki, N., Djumadil, N., Kaddas, F., & Mahmud, H. (2024). PENGEMASAN DAN MEKANISME PENGURUSAN IZIN P-IRT UNTUK MENINGKATKAN HARGA JUAL SAGU DI DUSUN BANGKO HALMAHERA BARAT. *Abdimas Awang Long*, 7(1), 55-62.
- Juliannisa, I. A., & Siswantini, T. (2021). Pkm: Keripik Pisang Aneka Rasa. *Ikra-Ith Abdimas*, 4(2), 23-34.
- Koswara, S. (2019). Peningkatan nilai tambah usaha olahan keripik pisang di desa Tenajar, kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), 251-257.
- Lahati, B. K., Kaddas, F., Fatmawati, M., Mahmud, H., & Sabban, H. (2024). PENINGKATAN NILAI TAMBAH KELOMPOK WANITA TANI (KWT) RINDANG SANTIONG MELALUI PENERAPAN PUPUK TRICHODERMA DAN BOKASHI. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 7(2), 126-134.
- Lestari, R., & Rahayuningsih, T. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Mengandung Antioksidan di Kecamatan Bukit Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 2(2), 69-75.
- Mahmud, H., Suhardi, S., Sangadji, S. S., & Taufika, N. P. (2024). PKM PEMBERDAYAAN UMKM ROTI MELALUI PERLUSAN JARINGAN PEMASARAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL HASIL PRODUKSI DI KECAMATAN TIDORE KOTA TIDORE KEPULUUAUAN. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 7(2), 267-274.
- Mahmud, H., Fatmawati, M., Sidayat, M., Djumadil, N., Basuki, N., & Kaddas, F. (2024). STRATEGI PEMBERDAYAAN DALAM MENGOPTIMALKAN POTENSI AGRIBISNIS DI PEDESAAN KABUPATEN HALMAHERA BARAT PROPINSI MALUKU UTARA. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(1), 780-785.
- Malik, E. A., Adan, L. H., Rais, M., Abdullah, R., & Dja'wa, A. (2021). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Di Desa Waowangi Kecamatan Sampolawa. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 72-75.
- Nalhadi, A., Fahriadava, B. A., Ramadhan, B. B., Cahyadi, D., Sahrupi, S., Shofa, M. J., & Supriyadi, S. (2022). Pendampingan UMKM "Nur Lia" dalam Meningkatkan Produktivitas Produksi Keripik Pisang. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 213-218.
- Siregar, N., Lubis, K., & Mahda, N. (2020). Pengabdian Kepada Masyarakat pada Usaha Keripik Pisang Nangka Desa Limau Manis Kecamatan Tanjung

Morawa Kabupaten Deli
Serdang. *Pelita Masyarakat*, 2(1),
37-43.

Suyanto, M. A. (2020). Pemberdayaan
Masyarakat Desa Topi Biau
Melalui Pelatihan Pembuatan
Keripik Pisang. *Insan Cita:
Jurnal Pengabdian Kepada
Masyarakat*, 2(1).