



PENINGKATAN NILAI TAMBAH USAHA OLAHAN KERIPIK PISANG DI DESA BANDAR LABUHAN, KABUPATEN DELI SERDANG, SUMATERA UTARA

Oleh

Arien Handayani Tarigan¹, Muhammad Rahmat²

^{1,2}Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah

E-mail: ¹arientarigan@gmail.com, ²muhammadrahmat@umnaw.ac.id

Article History:

Received: 17-02-2022

Revised: 24-02-2022

Accepted: 23-03-2022

Keywords:

Industri Rumah Tangga,
Peningkatan Nilai Tambah,
Nilai Tambah.

Abstract: Tujuan kegiatan ini untuk: Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan keripik pisang melalui usaha keripik pisang home industry Desa Bandar Labuhan, Sumatera Utara, dan Menganalisis nilai tambah usaha olahan keripik pisang. Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada September - Desember 2021 (4 bulan). Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta dalam hal pemilihan kualitas bahan, inovasi bentuk, inovasi rasa. Keterampilan peserta mengalami peningkatan untuk menerapkan inovasi terkait bentuk dan rasa keripik. Inovasi bentuk antara lain memanjang, menyerong, koin dan serut, sedangkan inovasi rasa meliputi original, balado, dan pedas manis. Pengolahan keripik pisang ini layak dikembangkan untuk meningkatkan inovasi pada umkm keripik pisang.

PENDAHULUAN

Pisang memiliki kandungan gizi seperti vitamin (provitamin A, B, dan C) dan mineral (ka-lium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium) yang dibutuhkan untuk tubuh (Ogidi *et al.* 2017). Pisang di Indonesia dibedakan menjadi pisang meja (*banana*) dan pisang olahan (*plantain*) (Ekaputri 2013). Pisang kepok dapat dijadikan sebagai alternatif untuk meningkatkan ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal karena merupakan pisang *plantain* yang memiliki kandungan pati.

Desa Bandar Labuhan, Kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang merupakan sebuah wilayah dengan tipologi daerah persawahan. Pada musim kemarau sering mengalami kekeringan. Tanaman pisang menjadi alternatif yang dikembangkan, karena tanaman pisang masih dapat bertahan tumbuh pada kondisi kurang air.

Buah pisang memiliki daya simpan yang tidak lama, berkisar antara 21–30 hari pada suhu 13– 15°C (Verheij & Coronel 1991). Pisang termasuk buah klimaterik karena menunjukkan adanya peningkatan CO² yang mendadak selama pematangan buah. Kecepatan pemasakan pisang terjadi karena zat tumbuh mendorong pemecahan tepung dan penimbunan gula. Oleh karena itu untuk mengantisipasi kerusakan akibat daya simpan buah, perlu dilakukan upaya diversifikasi produk melalui bentuk olahan pisang seperti keripik. Usaha *home industry* UMKM berpotensi untuk mengembangkan produk olahan keripik pisang dengan menambahkan inovasi dalam bentuk, rasa dan kemasan, sehingga dapat meningkatkan daya saing dan nilai tambah keripik pisang.



Keripik pisang dapat dijadikan sebagai usaha bisnis berskala industri rumah tangga, karena dapat memberikan keuntungan dan nilai tambah yang termasuk ke dalam golongan sedang.

Tujuan dari kegiatan program kewirausahaan ini adalah:

- 1) Untuk mendorong pengembangan minat wirausaha mahasiswa sebagai generasi milenial.
- 2) Terbentuknya mahasiswa wirausaha yang terdidik, berkarakter dan memiliki konsep bisnis yang jelas sehingga kegiatan wirausaha mahasiswa diharapkan dapat mengatasi permasalahan pengangguran intelektual dari kalangan sarjana.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahap: persiapan, pelatihan, dan pendampingan. Dalam tahap persiapan dilakukan upaya mengidentifikasi para UMKM di Desa Bandar Labuhan dan inventarisasi potensi tanaman pisang. Kegiatan ini dilakukan dengan materi mengenai pengetahuan tentang pisang dan berbagai bentuk pengolahan pisang, inovasi dalam pembuatan keripik pisang, yaitu inovasi bentuk, rasa, dan kemasan. Inovasi bentuk disesuaikan dengan jenis pisau, yaitu bentuk keripik pisang memanjang, serut dan koin. Inovasi rasa dilakukan dengan mencampurkan 2 bungkus bumbu tabur balado kedalam 3 kg keripik pisang yang sudah digoreng.

Teknik Pembuatan Keripik Pisang, sebagai berikut :

1. Langkah pertama kupas kulit pisang dan iris tipis.
2. Rendam pisang dengan air selama 1 jam.
3. Tiriskan dan taburi garam di wadah yang baru. Aduk rata.
4. Setelah itu goreng pisang dengan api sedang hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Taburkan balado bubuk ke dalam wadah yang berisi pisang. Tutup dan kocok hingga rata.
6. Kemas keripik pisang dan siap untuk dipasarkan.

Dalam menyelesaikan permasalahan umkm yang ada beberapa kegiatan untuk memenuhi kebutuhan para pemilik usaha umkm terkhusus keripik pisang dalam meningkatkan kemampuan dalam berkreaitivitas mengelola keripik pisang.

1. Membuat kegiatan kepada masyarakat pemilik usaha umkm untuk meningkatkan pengetahuan mengenai inovasi olahan keripik pisang dalam bentuk dan rasa seperti adanya bentuk keripik yang menjadi ciri khas produk dan bumbu perasa seperti balado dan pedas manis.
2. Merealisasikan kegiatan oleh para usaha umkm mengenai pengolahan keripik pisang inovasi baru.



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan



Gambar 2. Pelaksanaan kegiatan



Gambar 3. Lokasi pelaksanaan kegiatan



Gambar 4. Lokasi pelaksanaan kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengolahan pisang menjadi berbagai produk terbukti memberikan tambahan nilai dan manfaat olahan pisang pengrajin di Desa Bandar Labuhan. Mengingat besarnya



potensi pertanian tanaman pisang di Desa Bandar Labuhan, pengolahan kegiatan harus dikembangkan dalam skala yang lebih besar, skala bisnis untuk memaksimalkan potensi dari daerah. Kegiatan pengolahan ini memiliki bertujuan untuk menyerap produksi pisang sebagai opsi alternatif untuk konsumen dalam mengkonsumsi pisang. Pemerintah Daerah harus membantu dengan membuka pasar sebanyak mungkin untuk produksi produk olahan pisang.

Efisiensi adalah indikator penting dalam mengukur kinerja keseluruhan dari suatu kegiatan. Sebelum bisnis berkembang ke skala yang lebih besar, sebaiknya melewati beberapa pemrosesan pisang yang efisien. Pengelola usaha homeindustry di Desa Bandar Labuhan berusaha mengalokasikan secara optimal penggunaan input untuk mencapai efisiensi yang sempurna. Hal ini dapat dilakukan dengan mengacu pada pengolahan pisang yang efisien. Inovasi dalam pengolahan pisang menjadi jenis makanan olahan sangat diperlukan dalam upaya membuat keaneka ragaman cemilan sehingga bisa menjawab masalah kompetisi dalam industri kuliner. Berbagai upaya dalam inovasi bisa dilakukan mulai dari perubahan penggunaan dan memilih bahan baku pisang yang baik. Ketersediaan buah pisang sebagai bahan baku cukup mudah didapatkan di Desa Bandar Labuhan. Proses pengolahan diawali dengan memilih buah pisang yang sudah tua, belum masak, kulit berwarna hijau, dan belum mengalami penyemprotan gas karbit atau dapat dicirikan dengan adanya satu atau dua buah pisang telah masak dalam satu tandan, yang menandakan kandungan pati sudah mencapai maksimum. Untuk melihat tampilan bisa dilihat Gambar 5. Perlakuan perubahan proses produksi juga bisa diterapkan sesuai kreasi *home industry*.



Gambar 5. Pisang Yang Sudah Tua

Berdasarkan kegiatan produksi yang dilakukan setiap proses produksi digunakan bahan bahan baku pisang dengan memilih buah pisang yang sudah tua, belum masak, kulit berwarna hijau, dan belum mengalami penyemprotan gas karbit atau dapat dicirikan dengan adanya satu atau dua buah pisang telah masak dalam satu tandan, yang menandakan kandungan pati sudah mencapai maksimum. Untuk menghasilkan keripik pisang itu digunakan bahan input lainnya yaitu, minyak goreng, air, garam, bumbu, plastik kemasan dan input lainnya. Inovasi bentuk dan inovasi rasa dapat memberikan nilai tambah tergolong tinggi dan memberikan keuntungan bagi pengolah.

Salah satu umkm di desa Bandar Labuhan yaitu pemilik usaha Aura Keripik sebelumnya usaha keripik pisang tersebut hanya memiliki rasa original saja, tetapi setelah mengikuti kegiatan ini terdapat peningkatan pengetahuan mengenai inovasi rasa keripik seperti, rasa balado dan pedas manis. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan pengetahuan strategi dalam pemasaran produk melalui media internet dan melalui pameran.



KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan (*knowledge*) dan keterampilan (*skill*) para peserta. Peningkatan pengetahuan peserta dalam hal pemilihan bahan baku pisang yang berkualitas, pengetahuan bentuk dan rasa baru.

Saran

Kepada pemilik usaha Aura Keripik agar dapat memproduksi keripik pisang setiap hari, dan dapat lebih mengembangkan tingkat cita rasa pada keripik serta mempercantik kemasan agar dapat bersaing bagi UMKM lainnya.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Ekaputri S. 2013. Perbandingan keragaman morfologi pisang Kepok Unti Sayang (*Musa balbisiana*) hasil subkultur 1 sampai 6. [Skripsi].Bogor(ID):Institut Pertanian Bogor.
- [2] <https://www.google.com/search?q=Jurnal+nilai+tambah+usaha+keripik+pisang+pdf&sxsr>
- [3] <http://elib.untag-banyuwangi.ac.id/file-jurnal/PENGEMBANGAN-USAHA-KRIPIK-SINGKONG-UNTUK-LEGALITAS-P-IRT-DIWATUKEBO.pdf>



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN