



PKM USAHA KECIL KERIPIK BULOFA DI BANJAR KEMULAN DESA JAGAPATI KECAMATAN ABIANSEMAL KABUPATEN BADUNG

Oleh

Gusti Ngurah Yoga Semadi¹, Deden Ismail²

^{1,2}Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email: ¹yogasemadi@ipb-intl.ac.id

Article History:

Received: 06-09-2022

Revised: 11-10-2022

Accepted: 23-10-2022

Keywords:

Pelatihan, Kripik BALOFVA
(Bali Local Fruit And
Vegetable), Usaha Kecil.

Abstract: Desa Jagapati adalah salah satu desa di Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung. Desa Jagapati merupakan pengembangan destinasi wisata selain Petang yang terkenal dengan Jembatan Bangkung. Di sini terdapat wisata kuliner Babi Guling sepanjang jalan menuju desa ini. Desa Jagapati sebagian besar masih merupakan lahan persawahan dan usaha dagang. Mata pencaharian utama penduduk sebagai petani dan pedagang. Produk kripik BALOFVA (Bali Local Fruit and Vegetable) dan produk terbaru yaitu kripik ares (batang pisang) dari Desa Jagapati merupakan salah satu hasil usaha rumah tangga yang selama ini, produk tersebut belum diproduksi secara maksimal, disebabkan kurangnya peralatan yang memadai karena kurangnya modal usaha, juga kurangnya metode pemasaran yang efektif, sehingga memerlukan bantuan berupa peralatan produksi yang lebih baik untuk bisa meningkatkan kapasitas produksi kripik dan bantuan pelatihan serta bimbingan pemasaran produk yang lebih efektif dengan menggunakan pemasaran secara digital (digital marketing). Melalui kegiatan pengabdian masyarakat dalam membantu pembelian alat-alat produksi diharapkan banyak memberi manfaat kepada pengusaha. Dalam pendampingan ini diberikan bantuan alat dan bahan produk UKM agar memiliki kualitas produksi yang baik serta dapat bersaing dalam pemasarannya.

PENDAHULUAN

Desa Jagapati adalah salah satu desa di Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung. Desa Jagapati merupakan pengembangan destinasi wisata selain Petang yang terkenal dengan Jembatan Bangkung. Di sini terdapat wisata kuliner Babi Guling sepanjang jalan menuju desa ini. Desa Jagapati sebagian besar masih merupakan lahan persawahan dan usaha dagang. Mata pencaharian utama penduduk sebagai petani dan pedagang. Desa berudara sejuk ini memiliki hamparan persawahan yang hijau membentang yang dapat dinikmati oleh wisatawan. Wisatawan yang datang selain bisa melakukan sejumlah aktivitas alam, seperti bersepeda, *tracking* sampai *hiking*, mereka juga bisa mengunjungi situs



arkeologi, berbelanja di pasar tradisional Desa Jagapati.

Desa Jagapati memiliki panorama yang indah dengan yang berada di wilayah perbatasan antara Denpasar dan Badung. Usaha-usaha kecil keluarga bertebaran di rumah-rumah penduduk sebagai usaha kecil yang menopang kehidupan keluarga, salah satunya adalah usaha kripik pare dan ares. Namun sejak merebaknya Covid-19 pada awal tahun 2020 telah berdampak drastis terhadap dunia, dan usaha kecil inipun mengalami dampak dari pandemi ini.

Usaha-usaha di Desa Jagapatipun mengalami imbas dari pandemi Covid-19, selama beberapa bulan. Sesuai aturan yang dikeluarkan oleh pemerintah pusat dan daerah bahwa tempat-tempat usaha ditutup untuk menekan jumlah penyebaran Covid-19. Fenomena yang terjadi setelah dilakukan observasi awal ke Desa Jagapati bahwa dengan ditutupnya tempat usaha, banyak warga masyarakat kehilangan pekerjaan secara otomatis mengurangi pendapatan yang diperoleh sebelum terjadinya pandemi. Daya jual dan daya beli masyarakat menjadi rendah karena yang menjadi prioritas adalah biaya hidup sehari-hari dan kesehatan.

Produk kripik pare dan produk terbaru yaitu kripik ares (batang pisang) dari Desa Jagapati merupakan salah satu hasil usaha rumah tangga yang selama ini, produk tersebut belum diproduksi secara maksimal, disebabkan kurangnya peralatan yang memadai karena kurangnya modal usaha, juga kurangnya metode pemasaran yang efektif, sehingga memerlukan bantuan berupa peralatan produksi yang lebih baik untuk bisa meningkatkan kapasitas produksi kripik dan bantuan pelatihan serta bimbingan pemasaran produk yang lebih efektif dengan menggunakan pemasaran secara digital (*digital marketing*). Sehubungan dengan hal tersebut, diharapkan pengabdian yang dilaksanakan menjadi tepat sasaran dan dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

Permasalahan Mitra

Alam Indonesia mempunyai kekayaan pertanian yang berlimpah, baik jenis maupun macamnya. Salah satu hasil pertaniannya adalah buah-buahan. Komoditi hortikultura khususnya buah-buahan mempunyai keragaman dalam jenisnya serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi dibandingkan dengan tanaman pangan. Selain itu, buah-buahan juga bersifat spesifik lokasi, responsif terhadap teknologi maju, produk yang bernilai tambah besar, dan pasar yang terus berkembang.

Kebutuhan dari buah dan sayuran di Bali sangat tinggi terutama dalam kebutuhan buah yang hampir tiada hentinya masyarakat Bali menggunakan buah dalam setiap pelaksanaan upacara keagamaan, selain buah juga kebutuhan akan olahan buah dan sayur juga tinggi dalam memenuhi kebutuhan upacara keagamaan tersebut.

Hal inilah yang melatar belakangi terbentuknya usaha BALOFVA (Bali Local Fruit and Vegetable) yang bergerak dibidang supplier buah dan sayur serta olahan berupa keripik untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen di Bali dalam setiap pelaksanaan upacara keagamaan maupun konsumsi sehari-hari.

Balofva mulai didirikan sebagai usaha yang bergerak di bidang supplier buah dan sayur serta pengolahan sisa hasil pilih sebagai bahan keripik dan kompos untuk sisa hasil sampah yang tidak terpakai dari olahan sejak 17 Maret 2019 dengan memberdayakan keluarga sebagai pelaksana karena Balofva merupakan usaha berbasis keluarga. Berbagai inspirasi dari media internet adalah adanya keripik ares Lombok adalah snack kekinian dari pulau lombok, banyak digemari semua kalangan karena memiliki rasa yang gurih, garing, pedasnya Lombok. Keripik Ares Lombok terbuat dari batang pisang muda pilihan yang diolah oleh



tangan kreatif pribumi (www.tokopedia.com,)

Adapun produk yang saat ini dikembangkan dan di suplai oleh Balofva berupa buah, sayur dan keripik yang daerah penjualannya meliputi pasar tradisional, supermarket, restoran dan hotel. Produk yang ada adalah sebagai berikut:

1. Produk sayuran lokal dan import hasil pengembangan petani di Bali
2. Produk buah lokal (pisang, markisa, alpukat, jagung manis)
3. Olahan keripik (keripik bunga kamboja, keripik pare, keripik buah pisang muda, keripik kulit pisang, keripik pelepah pisang atau ares).

Dalam perjalanan banyak kendala yang ditemukan mulai dari ketersediaan pisang yang berkualitas dan alat pengolahan keripik yang masih manual sehingga menyebabkan tingkat produksi keripik menjadi terhambat dan terbatas. Salah satu yang bisa diproduksi dengan cepat adalah kripik pare. (www.merdeka.com) bahwa pare rasanya yang pahit menjadikan sayur ini tidak terlalu digemari orang. Namun, ada trik yang bisa bikin rasa pahit dari pare berkurang bahkan tidak terasa. Bahkan, pare juga bisa diolah menjadi kudapan yang lezat, salah satunya keripik pare ini dengan sajian dan resep cara membuat kripik pare yang gurih (www.idntimes.com, 2022).

Pare adalah salah satu jenis buah labu-labuan sering menjadi pelengkap saat menghidangkan siomai. Rasa pare yang pahit membuat banyak orang mungkin tidak menyukainya. Sesungguhnya pare memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh (www.hellosehat.com.2022).

Selain kripik pare, maka BALOVA juga memproduksi kripik yang terbuat dari batang pisang muda yang disebut ares (Bhs. Bali) dimana ares merupakan suatu bahan yang sangat baik untuk kesehatan, karena mempunyai fungsi antara lain: menurunkan berat badan, mencegah batu ginjal, mencegah diabetes dan mencegah infeksi saluran kemih (Mazaya, 2022), diharapkan dengan orang mengkonsumsi kripik ares, maka upaya untuk menyehatkan tubuh juga diperoleh (www.lombokpost.com).

METODE

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan Desember 2022. Kegiatan yang dilakukan dan metode pelaksanaan seperti pada Tabel 1 berikut:

Tabel. 1 Program dan Metode Pelaksanaan Tahun 2022

No.	Program	Sasaran	Metode	Indikator Capaian
1.	Survey lokasi, memberikan sosialisasi program dan pemahaman awal	Mitra Balofva	Pendampingan	Pemilihan bahan serta alat yang diperlukan untuk produksi
2.	Memberikan Sumbangan alat yang diperlukan untuk produksi	Mitra Balofva	Tutorial, Pendampingan serta pengawasan	Pemanfaatan fungsi alat produksi



3.	Pemanenan dan pengemasan produk	Mitra Balofva	Tutorial, Pendampingan Pengawasan kegiatan pemanenan, pengemasan, dan memberi label	Mengemas prosuk dengan plastik dan memberi label serta produk kemasan yang siap dipasarkan
----	---------------------------------	---------------	---	--

(Sumber: Tim Pengabdian 2022)

HASIL

Pelatihan Pembuatan Kripik

Mitra diberikan bantuan alat untuk bisa memproduksi serta manfaat produk yang akan dihasilkan. Pemilihan bahan utama yaitu bahan dengan kualitas baik, dikerjakan melalui proses yang benar serta alat-alatnya yang bersih. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, diharapkan menghasilkan produk kripik BALOFVA yang berkualitas dengan runtutan proses antara lain:

1. Mitra merasa kesulitan untuk mendapat produk berkualitas yang sebelumnya dengan tata cara manual. Salah satu sumbangan alat dari pelaksanaan kegiatan PKM ini dengan menggunakan alat-alat pengering sealer dan spiner yang merupakan faktor penting dalam proses produksi. Pada kesempatan ini tim pelaksana memberikan bantuan alat berupa pengering sealer dari aluminium dan spiner yang merupakan faktor penting dalam proses produksi dan telah dimanfaatkan untuk produksi oleh mitra.
2. Pihak pelaksana kegiatan PKM memberi pendampingan dan memonitor pelaksanaan produksi kripik BALOFVA siap untuk dipasarkan baik untuk masyarakat lokal maupun wisatawan nusantara dan mancanegara. Harapan kami usaha kripik BALOFVA di Desa Jagapati ini, merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.
3. Dari hasil pelaksanaan program pengabdian ini, kontribusi mitra memberikan respon sangat positif. Mitra yang menjadi sasaran program ini menunjukkan rasa antusias dan terlibat langsung dalam melaksanakan arahan serta bimbingan yang diberikan.

Peningkatan kualitas produk kripik BALOFVA

Melalui kegiatan pendampingan ini, juga dilakukan pengemasan produk yang bisa menjadi daya tarik. Menyampaikan informasi tentang proses dan pembuatan kripik Balfvo merupakan salah satu cara untuk menarik minat calon pembeli. Dukungan dari Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Badung dalam bentuk memfasilitasi kegiatan promosi produk pada ajang pameran akan sangat membantu upaya *branding* dan pemasaran dimiliki Desa Jagapati.

Brand dalam suatu usaha sangat diperlukan untuk menghadapi persaingan. Salah satu persaingan yang terjadi antar usaha adalah tidak dikenalnya suatu produk dibandingkan dengan beragam produk yang lain, padahal usaha tersebut menawarkan produk serupa atau berbeda namun dengan keunikan masing-masing. *Brand* usaha dapat mempermudah wisatawan untuk membedakan dengan produk yang lain. Penggunaan nama dan logo kripik BALOFVA sebagai *brand* usaha bertujuan untuk memperkenalkan produk kripik BALOFVA

di pasaran.

Berikut adalah disajikan beberapa dokumentasi kegiatan pengabdian:



Gambar 1 pemberian sumbangan alat produksi



Gambar 2 pendampingan produksi kripik pare



Gambar 3. Kripik Ares yang sudah dikemas



Gambar 4 Kripik Pare yang sudah dikemas

PENUTUP

Kesimpulan

Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Jagapati “PKM Usaha Kecil Keripik Bulofva Di Banjar Kemulan Desa Jagapati Kecamatan Abiansema Kabupaten Badung” dapat disimpulkan bahwa mitra dari Bulofva yang di Banjar Kemulan Desa Jagapati memberikan respon yang positif dan berharap mendapat pendampingan dari pihak yang kompeten.

Produk kripik Bulofva yang dihasilkan yang memiliki kualitas baik dan dikemas dengan unik serta memiliki ciri khas menjadi daya tarik bagi konsumen. *Brand* sebuah produk sangat penting apalagi bila ditunjang dengan pemasaran dan promosi melalui media yang ada seperti penjualan *online* disamping penjualan di pasar dan supermarket.

Saran

Dengan adanya produksi dari kripik Bulofva dari adanya kegiatan pengabdian ini, menunjukkan bahwa kegiatan mendapat baik yang sejenis maupun berbeda diprogramkan



kembali di Desa Jagapati yang dapat memberikan manfaat bagi usaha pribadi yang berkembang dalam masyarakat, serta masyarakat mengharapkan adanya keberlanjutan dari program yang memang sudah dicanangkan sebelumnya.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat (Dikti). 2017. Panduan Pelaksanaan Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi Edisi XI Tahun 2017. Jakarta: Ditjen RistekDikti
- [2] Hellosehat.com. 2022. 8 Manfaat Pare Untuk Kesehatan Tubuh. Terdapat pada: hellosehat.com. Diakses pada tanggal 11 September 2022
- [3] Idntimes.com. 2022. Resep Kripik Pare Anti Pahit, Gurih dan Menyehatkan. Terdapat pada: www.idntimes.com. Diakses tanggal 12 Agustus 2022
- [4] Lombokpost.com. 2022. Unik ada keripik berbahan ares. Terdapat pada: www.lombokpost.jawapost.com. Diakses tanggal 15 Agustus 2022
- [5] Mazaya, A. 2022. Apa itu Ares Pisang. Terdapat pada: www.afifahmazaya.com. Diakses tanggal 9 Agustus 2022
- [6] Merdeka.com. 2022. 4 Cara pembuatan kripik pare, renyah dan praktis. Terdapat pada: www.merdeka.com%2fjabar%2f4-cara-membuat-keripik-pare-renyah-dan-praktis-kln.html/RK=2/RS=5gdAMUqNVQaKZ.Ydu3r6ePK0qW0-. Diakses tanggal: 10 Agustus, 2022
- [7] Tokopedia.com. 2022 keripik Batang Ares, Kripik Batang Pisang Muda Khas Lombok. Terdapat pada: www.tokopedia.com. Diakses tanggal 6 September 2022