



PELATIHAN PEMBUATAN DAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KRIPIK PISANG KALURAHAN TRIDADI, YOGYAKARTA**Oleh****Martinus Budiantara¹, Ratri Paramitalaksmi^{2*}, Rochmad Bayu Utomo³, Putri Nurmalasari⁴, Stefanus, Carlos Deo⁵****^{1,2,3,4,5}Program Studi Akuntansi, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Indonesia****Email: ¹budiantara@mercubuana-yogya.ac.id, ²ratri@mercubuana-yogya.ac.id,****^{3,4,5}bayu@mercubuana-yogya.ac.id**

Article History:*Received: 20-01-2023**Revised: 16-02-2023**Accepted: 23-02-2023***Keywords:***Pelatihan**Pengolahan Snack**Harga Pokok Produksi**Desa Wisata*

Abstract: *In order to improve the economy of Kalurahan Tridadi through the processing of agricultural products, in other words, from bananas to banana chips. The development of banana fruit through processing into banana chips is expected to increase household income for residents, improve employment and business opportunities in rural areas, increase added value, and improve the quality of banana products. Of course, it is balanced with the ability to calculate the cost of goods produced. The purpose of implementing this PkM is to help mothers in Kalurahan Tridadi to continue to work in developing processed banana fruits, such as (1) increasing the ability to process bananas into banana chips (2) increasing the ability in packaging (3) knowing the acquisition price of making banana chips (4) connecting this banana chips business to Kedung Aren Tourism Village as a superior product. The method used is counseling and training involving 15 participants. As a result of the activity, they deepened their understanding of how to make banana chips correctly. Currently, partners also have a clear organizational structure, there is an increase in skills in making banana chips and service partners already have their own production tools and the availability of capital.*

PENDAHULUAN

Kesejahteraan masyarakat dapat dimajukan dengan menjadikan masyarakat berdaya dan mandiri dalam kehidupan ekonominya. Caranya dengan membangun kekuatan dan energi masyarakat, memotivasi mereka, meningkatkan kesadaran masyarakat akan peluang mereka dan berusaha mengembangkan peluang dan sumber daya yang ada. Pada prinsipnya masyarakat dapat berkembang sesuai dengan kemampuannya. Oleh karena itu, upaya pemberdayaan masyarakat memerlukan keterlibatan masyarakat mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan hingga pemantauan dan evaluasi. Dengan demikian menjadi objek perencanaan dan dapat berkembang secara berkelanjutan dan mandiri sebagai unit sosial dan ekonomi yang mandiri (Anwar et al. 2017)



Kalurahan Tridadi memiliki potensi pertanian salah satunya pisang. Setiap panen melimpah, sehingga harga jualnya rendah. Karena pengolahan lebih lanjut pisang masih belum diketahui masyarakat umum, agar memiliki nilai ekonomis yang lebih besar. Sebagian masih menjual buah pisang langsung ke pengepul tanpa mengolahnya terlebih dahulu. Ini mengakibatkan nilai jual yang rendah dan keuntungan yang rendah pula.

Minimnya pengetahuan pembuatan olahan buah pisang juga mengakibatkan kurang berkembangnya usaha olahan pisang di Kalurahan Tridadi. Selain itu, sebagian masyarakat juga sudah mengolah buah pisang akan tetapi masalah rasa kripik pisang hambar dan ana warna hitam saat memproses kripik. Melihat potensi Sumber Daya Alam (SDA) khususnya pada sektor pertanian di Desa Tridadi menarik adanya optimalisasi dan pelaksanaan diversifikasi pangan serta pemberdayaan masyarakat khususnya kaum perempuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Berdasarkan jumlah penduduk Kalurahan Tridadi memiliki 3282 belum bekerja dimana setengahnya di dominasi kaum perempuan.

Pengembangan industri pisang melalui pengolahan menjadi kripik pisang bertujuan untuk meningkatkan penghasilan masyarakat, meningkatkan kesempatan lapangan kerja dan kesempatan pendirian usaha di pedesaan, meningkatkan nilai ekonomis dan meningkatkan kualitas produk pisang. (Putri et al. dalam Saugi and Sumarno 2015). Selain itu, diperlukan pemahaman tentang harga pokok produksi dalam membuat kripik pisang sehingga diharapkan ibu-ibu tersebut bisa menjual kripik pisang tanpa mengalami kerugian yang nantinya dapat meningkatkan taraf hidup. Minimnya kemampuan dalam membuat harga pokok produksi sesuai Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil dan Menengah (SAK EMKM) oleh IAI (2016) dalam (Isnawan 2012) yang dimiliki warga mengakibatkan terkadang mereka menjual barang dengan rugi karena mereka tidak memiliki kemampuan menghitung harga perolehan produk tersebut. Adapun kegiatan saat panen buah pisang tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Panen Pisang di Kalurahan Tridadi

Berdasarkan analisis situasi, beberapa masalah yang akan dipecahkan dalam program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Ibu-ibu PKK di Kalurahan Tridadi belum maksimal dalam mengolah buah pisang menjadi kripik pisang .
2. Ibu-ibu PKK di Kalurahan Tridadi belum maksimal dalam mengemas kripik pisang.
3. Ibu-ibu di wilayah Desa Wisata Kedung Aren belum mempunyai kemampuan dalam menghitung harga perolehan untuk mengetahui untungnya

Tujuan dari pelaksanaan PkM ini adalah (1) Terbentuknya kelompok masyarakat yang tergabung dalam kelompok kripik pisang. (2) Meningkatkan kemampuan kelompok dalam membuat kripik pisang (3) Meningkatkan ketrampilan dalam mengolah buah pisang menjadi kripik pisang dan (4) Meningkatkan kemampuan kelompok dalam menghitung Harga Pokok Produksi kripik pisang.

Solusi yang hendak ditawarkan berdasarkan permasalahan mitra dan telah menjadi



kesepakatan dengan mitra adalah:

1. Memberikan pelatihan pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang
2. Memberikan pelatihan pengemasan olahan keripik pisang
3. Memberikan pelatihan cara menghitung harga pokok produksi dalam membuat keripik pisang

METODE PELAKSANAAN

Obyek Mitra Sasaran

Ibu-ibu di wilayah Desa Wisata Kedung Aren yang berminat dalam mengembangkan industri keripik pisang. Jumlah peserta pelatihan adalah 15 orang diutamakan yang masih pengangguran dan berdosimili di Kalurahan Tridadi. Peran mitra pengabdian di sini adalah sebagai peserta pelatihan. Mitra juga menyediakan tempat pelaksanaan program. Mitra berkomitmen penuh untuk mengikuti kegiatan pengabdian sampai selesai. Kegiatan pengabdian dilakukan 2 kali yaitu pada tanggal 21 Agustus 2022 dan 27 Agustus 2022.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan pelatihan akan dilaksanakan secara langsung oleh pengabdian dan dilakukan di tempat mitra. Pengabdian akan mengumpulkan jadi satu ibu-ibu di pendopo/Joglo Desa Wisata Kedung Aren. Alasan pelaksanaan metode seperti ini adalah:

1. Supaya lebih efektif menjelaskan dengan bertatap muka langsung
2. Memperkenalkan ke pengunjung wisata bahwa Desa Wisata Kedung Aren memiliki kegiatan membuat yang dilakukan oleh ibu-ibu
3. Pelatihan ini memudahkan mitra sasaran berdiskusi kesulitan yang dialami.

Pelaksanaan kegiatan akan dilakukan secara 2 tahap :

1. Tahap I : dilakukan kepada 15 ibu-ibu yang terdiri dari 2 sesi
Sesi 1 : proses pembuatan pisang dan Sesi 2 : pengemasan
2. Tahap II : dilakukan pada 15 ibu-ibu dan terdiri dari 1 sesi
Materi pelatihan harga pokok produksi dari keripik pisang yang di buat pada tahap I dan: mengetahui manfaat pentingnya dari menghitung harga pokok produksi

Metode Evaluasi

Untuk mengetahui keberhasilan kegiatan dilakukan *pre* dan *post test* produksi keripik pisang. Tim pengabdian juga melakukan pemantauan, evaluasi dan pendampingan pasca kegiatan sehingga kegiatan yang dilakukan lebih optimal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PkM ini diawali dengan melakukan perizinan kepada pejabat setempat. Setelah proses perizinan selesai, maka dilakukan sosialisasi kepada ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok keripik pisang. Kegiatan ini dilakukan 2 hari yaitu tanggal 21 Agustus 2022 tentang pelatihan pembuatan keripik pisang. Pada tanggal 27 Agustus 2022 adalah perhitungan harga pokok produksi.

Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang dilakukan pada hari Minggu, tanggal 21 Agustus 2022 mulai pukul 09.00 sampai dengan pukul 11.30 WIB. Sebanyak 15 peserta hadir dalam acara tersebut, terdiri dari para ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok keripik pisang. Kegiatan dibuka oleh Ketua Tim Pengabdian dari Prodi Akuntansi Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Dijelaskan juga maksud kegiatan dan tahapan yang akan



dilaksanakan. Sebelum tahap penyuluhan, terlebih dahulu dilakukan pre test kepada seluruh peserta mengenai proses pembuatan kripik pisang. Pre test dilakukan dengan memberikan 10 pertanyaan tentang pengolahan kripik pisang dan 10 pertanyaan teknik mengemas kripik pisang yang baik. Penyuluhan pembuatan kripik pisang ini dilakukan karena kelompok kripik pisang ini akan menjadi pendorong potensi desa yang dikoneksikan ke Desa Wisata Kedung Aren sehingga nantinya kelompok ini mampu menyediakan cinderamata khas Desa Wisata, maka dari itu kelompok ini masih harus terus dilakukan pendampingan.

Tim pengabdian menyampaikan membuat kripik pisang ini susah susah gampang dikarenakan salah teknik mengupas buah pisang dan memotong buah pisang akan mempengaruhi hasil dari kripik pisang itu sendiri. Seperti yang diketahui banyak sekali penjual kripik pisang diluar sana tapi rasa kripik pisang tawar dan warnanya pucat sehingga banyak yang masih ingin mencari kripik pisang yang enak. Ini lah peluang yang harus ditangkap oleh mitra apalagi daerah memiliki potensi buah pisang yang cukup melimpah. Sehingga pertama kali yang harus dilakukan untuk membentuk kelompok kripik pisang adalah membuat kesepakatan dan komitmen bersama. Tujuan pembentukan kelompok kripik pisang harus jelas. Apabila kelompok kripik pisang telah memiliki visi dan misi yang sama, akan lebih mudah untuk mencapai tujuan bersama. Pemberian nama kelompok juga wajib dilakukan sebagai identitas dari kelompok kripik pisang tersebut. Pemberian nama kelompok kripik pisang sebaiknya memilih nama yang mudah diingat dan mempunyai arti yang baik. Pemilihan tempat juga wajib dilakukan, karena tidak setiap ada pengumpulan sampah, sampah langsung dapat terjual ke pihak pengepul. Tempat juga digunakan untuk memudahkan ketika melakukan kegiatan pencatatan, pemilahan dan penimbangan. Struktur organisasi juga harus dibentuk, baik ketua, bendahara, sekretaris maupun bagian lain. Administrasi juga harus disiapkan dengan rapi. Administrasi ini meliputi administrasi keuangan dan administrasi kegiatan.

Memotong kripik pisang juga ada tekniknya agar saat digoreng keringnya merata dan ukurannya sama. Peserta juga diajarkan bagaimana agar buah pisang tidak mudah patah saat diiris tipis tipis karena memerlukan teknik khusus. Saat mencoba kegiatan ini banyak peserta yang ketakutan karena takut keiris cuma pada akhirnya mereka mampu dan bisa menggiris dengan baik. Setelah diiri pisang tidak boleh langsung digoreng akan tetapi direndam terlebih dahulu di air yang sudah diberi pewarna makanan, garam dan gula hal ini dilakukan agar getah yang ada di buah pisang bisa hilang. Perendaman ini juga untuk menguatkan rasa asin dan manis dari kripik pisang. Jika ingin asin makan garam yang lebih dominan sedangkan jika ingin manis makan gula yang lebih dominan. Setelah direndam oleh air selama 20 menit langkah selanjutnya adalah meniriskan adalah meneriskan irisan buah pisang selama 5 menit agar saat di goreng air yang tercampur minyak tidak menimbulkan cipratan-cipratan saat digoreng nantinya. Gambar 2, 3 dan 4 adalah dokumentasi kegiatan:



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Keripik Pisang



Gambar 3. Kegiatan Pengolahan Keripik Pisang



Gambar 4. Ibu-ibu PKK Desa Wisata Kedung Aren

Pelatihan Pengemasan Kripik Pisang

Kegiatan pelatihan pembuatan Kripik Pisang dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 21 Agustus 2022 mulai pukul 13.00 sampai dengan pukul 17.00 WIB. Sebanyak 15 peserta hadir dalam acara tersebut, terdiri dari para ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok kripik pisang. Dalam pelatihan ini ibu ibu diajarkan teknik mengemas kripik pisang. Tim pengabdian menjelaskan dalam membuat mengemas keripik pisang dapat dibilang sebagai faktor penting dalam keberhasilan penjualan produk. Kemasan atau bungkus merupakan hal pertama yang dilihat konsumen. Terkadang suatu produk mempunyai kemasan atau bungkus yang menarik, namun rasa dari keripik pisangnya tidak enak. Ada juga yang kemasan atau bungkusnya kurang rapi atau bagus malah rasanya enak.

Sebagai produsen keripik pisang harus memperhatikan rasa hingga kemasannya. Jangan sampai kita punya kemasan yang bagus namun rasanya kurang enak maupun sebaliknya. Jika produk bagus namun kemasan atau bungkusnya tidak menarik bagaimana pelanggan tahu kalau rasanya enak. Tim pengabdian menjelaskan jenis kemasan yang bisa digunakan untuk mengemas keripik pisang, antara lain: 1) *zipper stand up*, plastik kemasan berbentuk bening sehingga produk keripik dapat langsung di lihat oleh mata telanjang konsumen dengan jelas. 2) *pouch full foil*, berbahan dasar *aluminium foil*, kemasan makanan jenis ini pas digunakan untuk melindungi keripik dengan kualitas ekstra karena mampu mempertahankan tingkat kerenyahan atau tekstur keripik. 3) *standing up pouch*, merupakan kemasan makanan yang transparan serta juga sebagai pelindung keripik. Bentuk dan warna keripik yang sangat mencolok atau menarik perhatian menentukan apakah Anda berhasil merayu calon pelanggan dengan kesan pertama tersebut. 4) *side gusset pouches*, berbeda dari jenis kemasan di atas, jenis kemasan atau bungkus *side gusset pouches* tidak dapat di buka lalu tutup lagi. Dalam pengabdian ini, mitra diajarkan bagaimana mengemas dengan model *zipper stand up* karena mudah diajarkan untuk peserta pemula agar tidak mengalami kesulitan. Pada pengabdian ini mitra diberikan bantuan alat dan modal. Gambar 5, 6 dan 7 adalah dokumentasi kegiatan:



Gambar 5. Kegiatan Pengemasan Keripik Pisang



Gambar 6. Pelatihan Pengemasan Keripik Pisang



Gambar 7. Kegiatan Pelatihan Pengemasan Keripik Pisang

Pelatihan Pembuatan Harga Pokok Produksi.

Kegiatan pelatihan membuat harga pokok produksi dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 27 Agustus 2022 mulai pukul 13.00 sampai dengan pukul 16.00 WIB. Kegiatan ini dihadiri oleh 15 peserta yang terdiri dari ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Kripik pisang. Ketua Tim memberikan pengetahuan bahwa jika sudah mengetahui proses produksinya maka langkah selanjutnya yang harus dilakukan adalah menghitung harga pokok produksi. Jika tidak bisa menghitung harga pokok produksi akan menjadi kesulitan dalam mengelola keuangan. Tim pengabdian juga berpesan agar dalam menghitung harga pokok produksi jangan sampai lupa menghitung tenaga, ide pemikiran akan motif dan biaya overhead. Sebab selama ini para pelaku batik lupa memasukkan komponen tersebut dalam menghitung harga pokok produksi.

Sehingga nanti kripik yang akan dijual bisa lebih dari harga pokok produksi. Mitra nantinya dapat memperoleh keuntungan sebesar 5.000 sd 10.000 per kg. Metode perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode gabungan artinya seluruh biaya yang dikeluarkan dicatat + tenaga kerja yang digunakan + biaya overhead (termasuk deperiasi alat) dibagi jumlah kain yang jadi. Pelatihan pembuatan kripik pisang yang dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2022 memiliki Harga Pokok Produksi sebesar Rp 27.000/ kg kain sehingga Mitra nanti bisa menjualnya diangka 32.000/ kg. Berikut adalah dokumentasi kegiatan:



Gambar 8. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Harga Pokok Produksi Keberhasilan Kegiatan

Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test* serta evaluasi pasca kegiatan, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 1.
Tingkat Keberhasilan Kegiatan

No	Keterangan	Sebelum kegiatan Pengabdian	Setelah kegiatan Pengabdian
1.	Tingkat Pemahaman Tentang Pembuatan Kripik Pisang	65	80
2.	Tingkat pemahaman Pengemasan kripik pisang	40	84
3.	Tingkat pemahaman penyusunan Harga Pokok Produksi	34	73
4.	Sarana Kegiatan Penunjang	Belum memiliki	Memiliki
5.	Modal	Belum memiliki	Memiliki

Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test* menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman peserta dalam pembuatan dan perhitungan harga pokok produksi, yang ditunjukkan dari hasil rata-rata post mengalami peningkatan. Kelompok kripik pisang juga sudah memiliki bantuan modal dan alat untuk memproduksi kripik pisang yang merupakan bantuan dari Tim Pengabdian Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Sebagai bentuk kepedulian terhadap masyarakat, tim pengabdian. Secara keseluruhan kegiatan ini telah mampu merubah pola pikir peserta untuk bisa menghasilkan karya yang bernilai ekonomi tinggi.

PENUTUP

Kesimpulan

Simpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah (1) terjadi peningkatan pemahaman cara pembuatan kripik pisang yang benar. (2) Saat ini mitra juga sudah struktur organisasi yang jelas, terjadi peningkatan ketrampilan dalam membuat kripik pisang dan (3) Mitra pengabdian sudah mempunyai alat produksi sendiri (4) Tersedianya modal, yang dimanfaatkan oleh anggota kelompok untuk proses produksi selanjutnya. Secara keseluruhan kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar serta sudah sesuai dengan rencana



program dan tujuan yang ditentukan di awal.

Saran yang dapat disampaikan adalah agar mitra sasaran menjalin kerjasama dengan pihak terkait untuk mendapatkan bantuan pelatihan dalam membuat pengemasan kripik pisang agar lebih bisa memberikan nilai tambah dan ekonomi bagi mitra.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Anwar, Suhardi, Muhammad Goso, and Adil. 2017. "KKN-PPM Penguatan Ekonomi Desa Melalui BUMDES Di Desa Poreang Kecamatan Tana Lili Kabupaten Luwu Utara Sulawesi Selatan." *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat* 1(1):6–12. doi: 10.35906/JIPM01.V1I1.239.
- [2] IAI. 2016. *Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, Dan Menengah (SAK EMKM)*. Jakarta: Dewan Standar Akuntansi Keuangan.
- [3] Isnawan, Gunawan. 2012. *Akuntansi Praktis Untuk UMKM*. Jakarta: Laskar Aksara Jaya.
- [4] Saugi, Wildan, and Sumarno Sumarno. 2015. "Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal." *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)* 2(2):226–38. doi: 10.21831/JPPM.V2I2.6361.