

SOSIALIASI DAN PELATIHAN BIMTEK PEMBUATAN KRIPIK PISANG UMKM DI DESA TALAGA JAYA

Hendi Supriatna¹, Kiki Ahmad²

Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis

Mn20.hendisupriatna@mhs.ubpkarawang.ac.id¹, kikiahmad@ubpkarawang.ac.id²

Ringkasan

Hasil kebun dalam hal ini buah pisang dari masyarakat desa Talaga Jaya kecamatan Pakis Jaya berpotensi untuk di olah menjadi sebuah produk makanan yang bernilai ekonomi tinggi, sehingga mampu untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. Tim pengabdian dari Universitas UBP Karawang melakukan kegiatan pengabdian di desa Talaga Jaya dengan melakukan pelatihan pembuatan keripik pisang. Kegiatan ini dilakukan untuk mendorong meningkatnya perekonomian yang berbasis Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Dimana kegiatan ini memiliki banyak kelebihan, mampu mendorong orang bekerja keras, disiplin tinggi dan meningkatkan daya kreativitas dan inovasi bagi masyarakat yang ingin memiliki penghasilan lebih tinggi. Dalam upaya membangun ekonomi nasional melalui sektor Usaha, Mikro ,Kecil dan Menengah yang dalam istilah sering disebutkan UMKM ataupun usaha kecil, maka pemerintah memberi perhatian yang sangat besar dan mendapatkan prioritas untuk pembinaan dan pengembangan dalam rangka memperkuat struktur ekonomi nasional.

Metode pelaksanaan pengabdian ini di laksanakan dengan 3 tahapan yakni sosialisasi, pembentukan kelompok dan pelatihan pembuatan keripik pisang. Hasil pengabdian menunjukkan masyarakat dan pemerintah desa, kecamatan merespon baik dan bersedia untuk menindak lanjuti kegiatan yang telah dimulai oleh tim pengabdian.

Kata Kunci: keripik pisang; UMKM; perekonomian masyarakat

Pendahuluan

Pisang adalah salah satu buah yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, termasuk di kota Sorong. Selain itu pisang juga dapat kita olah menjadi beraneka olahan makanan yang nikmat. Pisang juga mengandung berbagai manfaat yang dibutuhkan oleh tubuh seperti air, gula, protein, lemak, serat selulosa, pati dan asam tanin, vitamin A, B, B1, B2, B6, D, kalsium, fosfor, besi, sodium, kalium, dan magnesium. Adapun kandungan gizi pada pisang ini sangat banyak sehingga

sangat baik untuk di konsumsi masyarakat.

Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang matang, dipilih jenis pisang olahan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya. Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan.

Jika melihat dari keadaan sumber daya manusia di Kecamatan Pakis Jaya desa Talaga Jaya lebih didominasi oleh kaum ibu-ibu yang menjadi buruh tani dikarenakan hampir 60% wanita hanya duduk berdiam diri dirumah sehingga dengan melakukan pekerjaan tersebut bisa memberikan pendapatan lebih tidak tergantung dengan pendapatan yang diterima dari suami. Dengan jumlah sumber daya manusia (SDM) yang tidak terkelola dengan baik, dan hasil sumber daya alam yang melimpah sehingga memberikan ide dalam pembuatan kelompok usaha keripik pisang untuk membantu perekonomian masyarakat di Kecamatan Pakis Jaya Desa Talaga Jaya. Usaha ini merupakan usaha yang dibangun guna mengangkat jumlah pendapatan dan memberikan pelajaran atau pengetahuan untuk ibu-ibu rumah tangga ataupun karang taruna dan kalangan pemuda yang ingin sama-sama mengembangkan diri.

Di Desa Talaga Jaya sendiri keripik pisang merupakan cemilan yang sangat disukai oleh masyarakat. Terlebih di Talaga Jaya sendiri buah pisang tumbuh dengan subur, sehingga masyarakat sudah sangat familiar terhadap buah pisang dan segala olahan dari buah pisang termasuk keripik pisang. Dengan adanya perkembangan zaman yang semakin modern, kreativitas akan pengolahan keripik pisang juga semakin berinovasi. Banyak produsen yang mengolah keripik pisang dengan inovasi rasa yang bervariasi, untuk memikat para konsumennya. Munculnya produsen-produsen baru dalam dunia bisnis keripik pisang saat ini membuktikan bahwa bisnis cemilan keripik pisang ini begitu menjanjikan untuk dijadikan sebagai peluang usaha.

Keripik pisang dengan rasa yang gurih dan renyah membuat banyak masyarakat tertarik dalam pengelolaan keripik pisang ini, jumlah konsumen dari produk tersebut bukan hanya disepertaran desa Talaga Jaya saja tetapi sudah sampai pada kecamatan Pakis Jaya sehingga omset yang didapatkan juga cukup banyak. Pengolahan keripik ini terdapat empat varian rasa saja terdiri dari original, coklat basah, greentea, dan coklat kering membuat olahan ini disukai oleh semua kalangan baik anak-anak, remaja hingga orang dewasa.

Dengan adanya kegiatan pelatihan bimtek kripik pisang ini dapat menjawab masalah yang dihadapi oleh masyarakat yaitu kemiskinan. Olahan produk pisang yang dihasilkan menjadi keripik yang terdapat berbagai macam varian rasa tanpa bahan pengawet dan juga mempunyai nilai ekonomis yang baik karena harga jual yang cukup murah dikantong.

Berdasarkan hasil survei lapangan yang dilakukan sebelum melaksanakan kegiatan Pelatihan Bimtek dan penyusunan program kerja banyak ditemui tanaman pisang di sekitar rumah warga. Hal itu membuat tertarik untuk memanfaatkan sumber daya alam tersebut untuk dijadikan sebuah produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Dengan ini kita melakukan pelatihan bimtek pembuatan kripik pisang bagi masyarakat Desa Talaga Jaya untuk mencapai (sdgs) UMKM.

Metode

Tempat dilakukannya penelitian adalah pada kalangan anak muda dan remaja di Desa Talaga Jaya Kecamatan Pakis Jaya, Kabupaten Karawang. Waktu penelitiannya dilaksanakan selama 1 hari berlangsung yaitu pada tanggal 22 bulan Juli. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Metode ini lebih mengutamakan pengamatan fenomena dan lebih meneliti ke substansi makna dari fenomena tersebut. Jadi untuk penelitian ini menggunakan metode pengembangan kajian dari literatur yang telah diinterpretasi ke dalam tulisan penulis dengan media Power Point. Adapun teknik pengambilan data dilakukan dengan observasi kepada kalangan pemuda, remaja-remaja desa, Dan perangkat desa.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Pada studi yang dilakukan di Kantor Desa Talaga Jaya yaitu diperlukan nya Sosialisasi Mengembangkan pelatihan bimtek dan pembuatan kripik pisang Di Kalangan pemuda dan remaja Desa Talaga Jaya , dengan melibatkan perangkat desa, dengan adanya pelatihan bimtek dan pembuatan kripik pisang ini pemuda bisa tahu cara pembuatan kripik pisang dengan melalui pelatihan bimtek di Desa Talaga Jaya. Saya menggunakan media power point dengan memaparkan materi mengenai cara pembuatan kripik pisang. disini pemuda dan remaja desa sangat antusias dengan adanya sosialisasi ini. Dalam lingkungan desa sebagaimana halnya dengan lingkungan masyarakat, juga memiliki banyak keberagaman terutama berkenaan dengan kehidupan dan aktivitas pemuda dan remaja untuk mengolah pembuatann kripik pisang ini.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Pada Pemuda Dan Remaja Desa Talaga Jaya



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Pada Pemuda Dan Remaja Desa Talaga Jaya

Pembuatan Keripik

Pisang Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng. Pembuatan keripik pisang tidaklah sulit sehingga memungkinkan siapa saja dapat membuatnya. Berikut bahan dan cara pembuatan keripik pisang.

Bahan yang dibutuhkan

Pisang (12 sisir), iris tipis, 3 sendok teh kapur sirih, 2 sendok teh garam, 15 liter air bersih, minyak

goreng. margarin, gula, dan rasa-rasa untuk kripik pisangnya coklat tabur, coklat batang, dan greentea, untuk pengemasan kripik pisangnya standing pouch, logo stiker kripik pisang.

Cara Pembuatan

Langkah yang harus dilakukan yaitu, 1) Kupas semua kulit pisang lalu iris tipis seperti logam koin. 2) Siapkan wadah bersih, lalu tuang air kedalamnya. Masukkan kapur sirih, aduk sampai tercampur rata. 3) Selanjutnya rendam pisang dalam larutan kapur sirih, garam, dan air. Istirahatkan 10-15 menit, lalu cuci bersih.



Gambar 1. Proses Perendaman Pisang



Gambar 2 Proses Penggorengan Pisang

Langkah Ke 4) Kemudian tiriskan irisan pisang. 5) Goreng dalam minyak sedang sampai matang dan kering, sisihkan.

Langkah ke 6) Lalu tuang bumbu yang ingin di gunakan ke dalam wadah besar. 7) Masukkan pisang, kocok hingga bumbunya merata.8) Kemudian masukkan keripik pisang dalam kemasan.



Greentea



Coklat Bubuk



Original



Coklat Batang Gambar 3 Tahap Pengemasan

Kesimpulan dan Rekomendasi Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari program sosialisasi dan pelatihan bimtek keripik pisang yang dilaksanakan di Kantor Desa Talaga Jaya Kecamatan Pakis Jaya Kabupaten Karawang adalah bertujuan memberikan pelatihan proses pembuatan keripik pisang yang dimulai dengan kegiatan langkah-langkah pembuatan keripik pisang kemudian dilanjutkan pengarahannya cara packaging keripik pisang agar terlihat menarik, dan memberikan materi tata cara pemanfaatan media sosial sebagai sarana pemasaran produk agar dapat menjangkau pasaran yang lebih luas.

Program yang direalisasikan ini yaitu mengubah pola pikir masyarakat untuk mengembangkan inovasi baru dan memanfaatkan sumber daya alam yang memiliki nilai ekonomis tinggi salah satunya pengolahan keripik pisang.

Rekomendasi

Setelah mengetahui pentingnya menerapkan pelatihan dan pembuatan kepada pemuda dan remaja desa, maka peneliti memberikan beberapa rekomendasi antara lain :

1. Bagi Pemuda

Bagi pemuda dapat mengembangkan skill pembuatan keripik kepada masyarakat sekitar dalam kegiatan pelatihan dan pembuatan keripik pisang menjadi lebih bermakna, efektif dan efisien.

2. Bagi Perangkat Desa

Bagi perangkat desa sebaiknya dapat mengetahui proses pembuatan keripik pisang yang dibutuhkan oleh pemuda dan kalangan remaja, salah satunya dengan menerapkan strategi pelatihan yang menjadikan untuk pemuda dan remaja utama dalam kegiatan pembuatan keripik pisang dan memberikan pengalaman yang lebih bermakna dan menyenangkan bagi pemuda dan remaja desa.

3. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan informasi untuk melaksanakan kegiatan pelatihan bimtek UMKM di dalam desa dengan mengimplementasikan strategi pelatihan dan pembuatan keripik pisang dapat meningkatkan UMKM Desa. Peneliti memiliki keterbatasan, oleh karena itu peneliti dapat memperhatikan pelatihan dan pembuatan keripik

pisang dengan lebih cermat dan dapat menambahkan langkah-langkah pembelajaran yang berbeda sehingga dapat meningkatkan pelatihan dan pembuatan kepada pemuda dan remaja desa secara signifikan.

Daftar Pustaka

- Moh.Afan Suyanto, dkk. "Pemberdayaan Masyarakat Desa Topi Biau Melalui Pelatihan Pembuatan Kripik Pisang" . Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Gorontalo "INSAN CITA ". VOL 2- NO.1- Februari 2020.
- Jufri. Muhammad, Guasmin. 2019. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Olahan Keripik Pisang Membagu Kelompok Home Industri Menuju Masyarakat Sejahtera Di Kecamatan Sindue Tobata". Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat. Vol.2 No.2 . Hlm. 34
- Niode, I. Y. (2019). Sektor umkm di Indonesia: profil, masalah dan strategi pemberdayaan. Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis OIKOS-NOMOS, 2(1), 1–10.
- Salsabila, shofia. Skripsi keripik pisang: lampung. 2018.
<http://digilib.unila.ac.id/331332/3/skripsi/tanpa/bab/pembahasan.pdf>. (diakses tanggal 19 juli).
- NAIMAH, R. J., WARDHANA, M. W., HARYANTO, R., & PEBRIANTO, A. (2020). Penerapan Digital marketing Sebagai Strategi Pemasaran UMKM. Jurnal IMPACT: Implementation and Action, 2(2), 39. <https://doi.org/10.31961/impact.v2i2.844>