PENGAMATAN PROSES PRODUKSI DAN PENGEMBANGAN PRODUK PADA UMKM KRIPIK PISANG DI DESA SINDANGMUKTI KECAMATAN KUTAWALUYA KABUPATEN KARAWANG

Mohamad Rizky Irlanto , Afif Hakim
Program Teknik Industri, Fakultas Teknik
ti19.mohamadirlanto@mhs.ubpkarawang.ac.id
afif.hakim@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bersifat khusus, karena dalam KKN darma pendidikan dan pengajaran, penelitian serta pengabdian kepada masyarakat dipadukan kedalamnya dan melibatkan sejumlah mahasiswa dan sejumlah staf pengajar ditambah unsur masyarakat. Keripik pisang adalah keripik hasil olahan buah pisang yang digoreng dengan cara khusus. Biasanya menggunakan mesin penggoreng hampa. jika menggunakan cara penggorengan biasa yakni dengan menggunakan kuali atau wajan buah pisang tidak akan menjadi kripik karena buah akan rusak ketika terkena suhu panas yang berlebih. Desa Sindangmukti merupakan salah satu desa yang berada pada wilayah administratif Kecamatan Kutawaluya Kabupaten Karawang dengan batas wilayah sebelah barat berbatasan dengan Desa Sindangkarya sebelah timur Desa Sukaraja sebelah utara Desa Sindangsari sebelah Selatan Desa Panyingkiran. Metode yang digunakan peneliti adalah observasi dan wawancara. Berdasarkan hasil evaluasi pelabelanpangan pada UMKM ibu Tayem yang belum sesuai dengan kemasan tersebut, perlu diperlakukan perbaikan untuk kode produksi, berat bersih dan tanggal kadaluwarsa yang tertera pada label harus diisi untuk melengkapi label kemasan tersebut agar konsumen mendapatkan informasi yang lengkap tentang produk

pangan tersebut.

Kata kunci: UMKM,Keripik Pisang, Produksi

Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bersifat khusus, karena dalam KKN darma pendidikan dan pengajaran, penelitian serta pengabdian kepada masyarakat dipadukan kedalamnya dan melibatkan sejumlah mahasiswa dan sejumlah staf pengajar ditambah unsur masyarakat. KKN merupakan suatu kegiatan perkuliahan intrakurikuler dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan mahasiswa secara interdisipliner dan lintas sektoral. Kegiatan ini ditujukan untuk mengembangkan kepekaan rasa dan kognisi sosial mahasiswa serta membantu proses pembangunan. Sasaran kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini adalah para pelaku usaha UMKN di Desa Sindangmukti. Sehingga diperlukan program/kegiatan yang terkait dengan pelaku UMKM yang melaksanakan pengamatan proses produksi. Sehinga kegiatan ini dilakukan untuk mengembangkan sumberdaya dan pengetahuan para pelaku usaha UMKM dalam memproduksi usaha menjadi sebaik mungkin.

Keripik pisang adalah keripik hasil olahan buah pisang yang digoreng dengan cara khusus. Biasanya menggunakan mesin penggoreng hampa. jika menggunakan cara penggorengan biasa yakni dengan menggunakan kuali atau wajan buah pisang tidak akan menjadi kripik karena buah akan rusak ketika terkena suhu panas yang berlebih. Dengan suhu yang lebih rendah 50˚- 60˚C sehingga tidak merusak buah pisang tersebut. Selain itu aroma dan warnanya tidak berubah banyak dan awet di simpan dalam jangka waktu lama walaupun tanpa menggunakan bahan pengawet tambahan. Buah pisang yang di gunakan adalah yang masih mentah. cara pembuatanya yaitu: buah pisang di dikupas setelah itu buah di iris-iris menggunakan pisau dengan ketebalan 4 mm kemudian di rendam dengan air dingin. Tiriskan pisang yang telah direndam setelah kering buah dapat di goreng.

Desa Sindangmukti merupakan salah satu desa yang berada pada wilayah administratif Kecamatan Kutawaluya Kabupaten Karawang dengan batas wilayah sebelah barat berbatasan dengan Desa Sindangkarya sebelah timur Desa Sukaraja sebelah utara Desa Sindangsari sebelah Selatan Desa Panyingkiran. Desa Sindangmukti Kecamatan Kutawaluya Kabupaten Karawang berada di daerah dataran/ pesawahan dengan ketinggian 7,5 m di atas permukaan laut, memiliki luas wilayah seluas 554 Ha terdiri dari sawah 412 Ha dan darat 142 Ha. Berjarak 3 km dari Kota Kecamatan, 21 km dari Kota Kabupaten, 88 km dari Ibu Kota Provinsi dan 75 km dari Ibu Kota Jakarta. Wilayah Desa Sindangmukti terdiri dari 4 dusun, 4 RW dan 11 RT, dengan jumlah penduduk 4.897 orang yang terdiri dari laki-laki 2.286 orang dan 2.611 orang perempuan dengan jumlah Kepala Keluarga 1.564 KK.

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan pada UMKM di Desa Sindangmukti di fokuskan di UMKM Ibu Tayem Berdasarkan pengamatan terhadap pelaku usaha mikro kecil menengah di Desa Sindangmukti. UMKM Kripik Pisang merupakan suatu Industri Rumah Tangga yang memproduksi kripik tersebut. Kemudian UMKM ini memproduksi kripik pisang secara perlahan membuahkan hasil, produk kripik pisang ini sudah semakin banyak dibeli masyarakat yang dititipkan di warung maupun di toko-toko serta hampir setiap tahun selalu mengikuti pameran di Desa Sindangmukti. Kapasitas produksi kripik pisang setiap hari rata-rata mencapai 5 kg dari bahan baku buah pisang kurang lebih 3 kg. Harga jual kripik pisang di perusahaan ini adalah Rp. 2.000 Perkemasannya Dengan kapasitas produksi seperti ini baru dapat memenuhi kebutuhan ke sejumlah pelanggan/konsumen yang berada disekitar desa dan sebagian kecil konsumen di kecamatan dan Kabupaten Karawang.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode Observasi dan Wawancara. Penelitian ini dilakukan di UMKM Kripik Pisang di Desa Sindangmukti, dalam penelitian ini subjek penelitian yaitu pemilikUMKM Kripik Pisang pada usaha tersebut. Data yang peneliti gunakan merupakan kata-kata tertulis dari hasil wawancara.

Adapula data yang berasal dari hasil dokumentasi berupa foto atau video. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara peneliti akan melakukan tanya jawab kepada pemilik UMKM untuk mendapatkan informasi mengenai bagaimana penerapan di UMKM tersebut.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Proses Produksi

Kegiatan Pengamatan Proses Produksi kepada UMKM di Desa Sindangmukti dilaksanakan di UMKM Ibu Tayem. Kegiatan sosialisasi pengamatan proses produksi ini telah terlaksana dengan baik mulai dari tahap persiapan hingga tahap proses packing.

1. Persiapan Bahan

   Persiapan bahan merupakan tahapan pertama dalam pembuatan keripik pisang di UMKM Ibu Tayem. Persiapan bahan yang pertama dilakukan yaitu pemisahan buah pisang dari tandan agar mudah saat proses pengupasan serta dilakukan pemilihan buah pisang yang baik dan sesuai dengan standar.

2. Pengupasan Kulit Pisang

   Buah pisang yang sudah dipisahkan dari tandan, akan dilakukan proses pengupasan kulit pisang menggunakan pisau. Cara pengupasan pisang yaitu dipegang menggunakan tangan kiri sedangkan tangan kanan memegang pisau kemudian ujung pisang dibelah dan dikupas. Setelah pisang selesai dikupas akan dimasukkan dalam panic yang berisi air untuk proses pencucian.

3. Pencucian

   Buah pisang yang telah dikupas akan dilakukan proses pencucian. Pencucian daging buah pisang yang telah dikupas dilakukan menggunakan air yang ditampung didalam panic. Air yang digunakan berasal dari air sumur yan diambil dari kran. Proses pencucian dilakukan untuk membersihkan kotoran misalnya tanah atau benda-benda lain yang tak diinginkan. Cara pencucian daging buah pisang yaitu digosok dalam air mengguanakan tangan. Hasil cucian yang diharapkan yaitu daging buah bersih dan terbebas dari kotoran.

4. Penirisan

Penirisan daging buah dilakukan setelah proses pencucian yang diletakkan dalam baskom plastic berlubang dan ditunggu sampai air tidak banyak menetes. Penirisan ini akan membuat air yang menenmpel pada permukaan daging buah menetes dan air ini ditampung dalam baskom yang disusun dibawah baskom plastic berlubang agar tidak bercecer diruang produksi.

5. Penggorengan

Proses penggorengan ini dilakukan menggunakan tungku dengan bahan bakar yaitu kayu bakar karena lebih ekonomis. Penggorengan dilakukan secara langsung setelah proses pengirisan daging buah pisang. Setelah irisan pisang berada dalam minyak panas, akan dilakukan pembolak-balikan agar irisan pisang tidak saling menyatu satu sama lain. Penggorengan ini dilakukan selama 5 menit bergantung pada besar kecilnya api yang dihasilkan dan warna kripik. Minyak akan diganti setelah 2 kali pemakaian. Dalam penggorengan ini dihasilkan keripik pisang yang memiliki warna kuning keemas an.

6. Pengemasan

Langkah terakhir yaitu setelah kripik pisang sudah matang lalu dimasukkan ke dalam kemasan, kemasan yang digunakan untuk kripik pisang ini menggunakan kemasan yang sangat sederhana yaitu plastik bening, setelah kripik dimasukkan ke dalam kemasan, lalu kemasan nya ditutup menggunakan lilin.

Gambar 1. Pengemasan Produk

Gambar 2. Pengirisan

ISSN : 2962-9357
E ISSN : 2962-9942

Gambar 3. Proses Pembumbua

Gambar 4. Pemilik UMKM

2. Pengembangan Produk

Pengemasan dilakukan setelah keripik pisang dingin dan dikemas menggunakan plastic PP (*Polypropylene*). Kemasan plastik ini merupakan kemasan primer yang berarti bersentuhan langsung dengan produk. Pengemasan ini dilakukan dengan memasukkan produk kripik pisang dalam kemasan yang sebelumnya telah ditempel stiker dan ditimbang 225 gram. Setelah produk dimasukkan dalam kemasan akan dilakukan penutupan kemasan menggunakan sealer agar tertutup rapat dan memperpanjang masa simpan. Saat proses pengemasan, pembuat kripik memakai sarung tangan plastik agar tidak kontak langsung terhadap produk. Pada proses pengemasan ini juga dilakukan pemilihan kripik. Remahan Kripik akan diletakkan pada wadah tersendiri.

Gambar 1. Sebelum diperbarui

Gambar 2. Sesudah diperbarui

Kesimpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil pengamatan kemasan produk kripik pisang UMKM Ibu Tayem, pelabelan yang tertera pada kemasan yaitu nama produk, merk dagang, komposisi, kode produksi, berat bersih, tanggal kadaluwarsa serta nama dan alamat pihak yang memproduksi. Kode produksi, berat bersih dan tanggal kadaluwarsa yang tertera pada table kemasan belum dilengkapi. Dalam label kemasan juga tertera rasa pada kripik pisang yang dikemas.

Berdasarkan hasil evaluasi pelabelanpangan pada UMKM ibu Tayem yang belum sesuai dengan kemasan tersebut, perlu diperlakukan perbaikan untuk kode produksi, berat bersih dan tanggal kadaluwarsa yang tertera pada label harus diisi untuk melengkapi label kemasan tersebut agar konsumen mendapatkan informasi yang lengkap tentang produk pangan tersebut.

Daftar Pustaka

Bagian ini merupakan sumber referensi yang telah dikutip dalam penulisan laporan individu kuliah kerja nyata (KKN) dengan aturan penulisan yang tepat.

Astawan M dan Astawan, M.W., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta. Diakses pada tanggal 07 Agustus 2022.

Budi Santoso, H. 1996. Buah Pisang dan Anggur Pisang. Teknologi Tepat Guna. Penerbt Kanisius. Diakses pada tanggal 07 Agustus 2022.

Ferry I. 2016. Pengaruh Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Gizi Mutu Organoleptik Sale Pisang, Fakultas Farmasi. Universitas Halu Oleo. Vol 4. Diakses pada tanggal 07 Agustus 2022.

Saraswati. 1993. Membuat Pisang Sale dan Dodol Pisang. Bhratara. Jakarta. Satuhu, S dan Supriyadi, A., 2004. Pisang. Budidaya, Pengolahan & Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Depok. Jakarta. Diakses pada tanggal 07 Agustus 2022.