

PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT PENGOLAHAN KERIPIK PISANG DI KECAMATAN TIDORE KOTA TIDORE KEPULAUAN

Haris Mahmud¹⁾, Husain Kasim²⁾

¹⁾*Dosen Jurusan Agribisnis Universitas Nuku, Tidore Kepulauan*

²⁾*Dosen Jurusan Ilmu Komunikasi Universitas Nuku, Tidore Kepulauan*

ABSTRACT

Nowadays, our society is very critical of quality healthy foods, especially foods that are snacks or light snacks. Moreover in the customs of society where at a job or activities, hobbies or even during breaks are usually inseparable from whose name is a snack or light snack that is usually purchased in packaged form from various shops, retail, supermarkets or even from the booths or stalls that are often located road side. For that we say to make one kind of snack chips made from banana which is safe for consumption because it is hygienic and clean In the production process, of course, it must be affordable by the community in general..

Keywords: *Banana chips, light snacks, improve community welfare*

1. PENDAHULUAN

Pisang merupakan buah yang terus berbuah. Berbagai macam jenis pisang yang tumbuh di Kalimantan, namun yang khas adalah pisang manurun. Berdasarkan keterangan yang dihimpun dari kelompok UKM keripik pisang terdapat beberapa masalah dan kendala dalam proses produksi dan menejemen usaha. Kendala tersebut adalah peralatan yang digunakan masih tradisional dan dilakukan secara manual, sehingga produksi tidak optimal dan berakibat tidak dapat memenuhi permintaan pasar^[1].

Buah pisang merupakan salah satu buah yang banyak memiliki manfaat. Buah pisang memiliki kandungan gizi yang baik, merupakan sumber energi yang cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan yang lain. Pisang menghasilkan energi 136 kalori per 100 g. Buah pisang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium, mengandung vitamin B dan C, provitamin A (betakaroten). Buah pisang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun diolah menjadi bentuk makanan lain seperti pisang rebus, goreng pisang, kolak pisang, keripik pisang, dan aneka bentuk olahan makanan lainnya.

Pengolahan pisang menjadi produk Keripik Pisang ini merupakan pengolahan yang menggunakan teknologi yang sederhana sehingga mudah untuk dikembangkan. Pengetahuan dan keterampilan pembuatan keripik pisang cokelat ini perlu diketahui dan dimiliki oleh anggota kelompok mitra. Selain itu kelompok mitra memerlukan juga pengetahuan teknologi pengemasan, pembukuan /analisa keuangan dan pemasaran.

Salah satu bentuk olahan buah pisang yang banyak digemari masyarakat adalah keripik pisang. Pisang yang paling cocok untuk dibuat keripik adalah pisang batu atau pisang kepok. Jenis pisang ini memiliki bentuk yang bulat besar, daging buahnya padat, dan renyah setelah digoreng. Keripik pisang merupakan produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Usaha keripik pisang merupakan salah satu usaha yang cukup menjanjikan secara ekonomi karena keripik pisang memiliki peminat yang cukup banyak. Mulai dari anak-anak, remaja, orang tua menyukai keripik pisang. Untuk meningkatkan mutu dan penjualan keripik pisang, diperlukan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam pengolahan dan pengemasannya agar mutu dan penjualan keripik pisang meningkat. Kualitas produk berpengaruh signifikan terhadap keputusan konsumen dalam membeli produk keripik pisang. Ada empat hal yang mempengaruhi pemasaran keripik pisang yaitu produk, tempat, promosi, dan harga^[2].

Sasaran program PKM ini adalah Kelompok Mitra di Kelurahan Tomagoba Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan. Program PKM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Keripik Pisang berbagai macam rasa. Pembuatan kripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar. Buah pisang yang bagus untuk diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk. Pada pembuatan keripik pisang cokelat, selain bahan baku pisang, juga dibutuhkan minyak goreng, bubuk cokelat, gula halus dan susu bubuk^[3].

¹ Korespondensi penulis: Haris Mahmud, Telp. 085397851367, haris.mahmud128@gmail.com

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Target utama program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah 1) Meningkatkan kualitas produk dengan cara proses pemotongan semula dilakukan manual dengan ukuran ketebalan yang tidak teratur menjadi pemotongan dengan ketebalan yang dapat diatur menggunakan mesin teknologi tepat Guna, 2) Meningkatkan kapasitas produksi dengan cara menggunakan TTG, maka kapasitas produksi dapat ditingkatkan secara drastis. Sehingga tujuan untuk memenuhi kebutuhan pasar di kawasan wisata Tidore dan sekitarnya dapat terwujud dan 3) Meningkatkan pemasaran hasil produksi, dengan cara melakukan pemasaran secara online melalui media internet, diharapkan mampu meningkatkan penjualan hasil-hasil produksi[4].

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan beberapa tahap. Adapun sistematika pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah **Tahap Pertama:** Persiapan : kegiatan yang dilakukan mencakup: 1) Sosialisasi ke mitra dan pemerintah setempat tentang adanya program kegiatan PKM yang akan dilakukan di Kelurahan Tomagoba Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan, 2) Menentukan satu orang sebagai koordinator lapangan untuk memudahkan komunikasi selama kegiatan berlangsung, 3) Pertemuan dengan kelompok. Mitra dan beberapa anggota kelompok mitra untuk membahas jadwal program kegiatan PKM dan disetujui bersama dengan tim pelaksana kegiatan; Mensosialisasikan mitra yang akan mengikuti kegiatan yaitu 10-15 orang dari kelompok Mitra, Persiapan dan penyusunan bahan/modul/materi pelatihan.

Tahap Kedua: Pemberian pelatihan: 1) Pendampingan/pelatihan teknik pembuatan produk, yang dikerjakan bersama oleh mitra dan tim pelaksanaan PKM. Tim pelaksana PKM bertindak sebagai pengarah dalam melakukan kegiatan yang dibuat bersama dengan mitra. Selanjutnya, usaha yang telah dilakukan merupakan usaha yang dapat dilakukan sepanjang masa dan kontinyu, 2) Pendampingan perencanaan produk dan usaha yang ditawarkan oleh tim pelaksana PKM kepada mitra untuk dipertimbangkan. Bila rancangan produk sudah disetujui, maka akan dibuat untuk selanjutnya akan menjadi usaha parmanen, 3) Pelatihan manajemen/pengolahan dan penanganan usaha dan produk tersebut dalam bentuk pelatihan teori praktis.

Tahap Ketiga: Setelah melaksanakan kegiatan training/pelatihan dari seluruh rangkaian program kegiatan, peserta akan di evaluasi: 1) Pada akhir program pelatihan, peserta secara individu sudah dapat membuat produk sendiri dan menjalankan usaha dari hasil pelatihan sesuai yang sudah disepakati, 2) Pada akhir program peserta wajib menunjukkan hasil praktek (produk olahan Pisang yang telah dibuat) lalu didokumentasikan, 3) Mitra yang dianggap berhasil dalam menyerap transfer ilmu keterampilan yang telah diberikan melalui program kegiatan PKM ini diberikan penghargaan (reward) berupa sertifikat sebagai bukti telah berhasil membuat produk dengan baik.

Tahap Keempat: Hasil yang diharapkan dapat dicapai dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah adanya perubahan pola pikir dan wawasan masyarakat dalam bekerja dan berusaha memanfaatkan potensi sumber daya yang ada di perdesaan. Oleh karena itu kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan dapat memberikan hasil berupa: a) Meningkatnya kemampuan Mitra dalam menerapkan teknologi tepat guna untuk menghasilkan produk industry rumah tangga, b) Terjadinya perubahan wawasan Mitra dalam melakukan kegiatan pengolahan sumberdaya alam yang ada di desanya, c). Terjadinya perubahan produktivitas dan nilai tambah dalam menghasilkan produk industry rumah tangga di desanya, d) Meningkatnya pendapatan rumah tangga dari kegiatan industri rumah tangga^[5].

Tim pelaksana PKM merancang kegiatan yang akan dilaksanakan secara konsisten dan bertanggungjawab. Daftar kegiatan tersebut ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar kegiatan serta peran Tim PKM dan Mitra dalam Program PKM

Kegiatan	Peran Dalam Kegiatan	
	Tim PKM	UKM Mitra
Koordinasi	Penentuan job description, pengendalian proyek, monitor dan evaluator proyek	membantu pelaksana proyek.
Pengelolaan keuangan	Penyandang dana (sumber dari DIKTI), pengendali dan pengelola dana.	Ikut sebagai penyumbang dana kegiatan
Penyediaan bahan	Penyediaan bahan non	Penyediaan bahan lokal

	lokal	
Pembuatan alat pengupas kulit pisang, mesin pemotong pisang serta website pemasaran produk	Membuat alat pengupas kulit pisang, mesin pemotong pisang serta website pemasaran produk	Menyiapkan lahan/ tempat untuk mesin. Menyediakan komputer untuk operasional website
Pelatihan pengoperasian dan perawatan alat pengupas kulit pisang, serta mesin pemotong pisang.	Pelatih	Peserta pelatihan Menyediakan tempat pelatihan, dan konsumsi
Pelatihan operasional website pemasaran produk	Pelatih	Peserta pelatihan menyediakan tempat pelatihan, komputer, dan konsumsi
Pelatihan pemasaran online melalui aplikasi berbasis smartphone	Pelatih	Peserta pelatihan, menyediakan tempat pelatihan, komputer, dan konsumsi
Pendampingan	Memberikan konsultasi terhadap semua kegiatan produksi dan pemasaran	Aktif berperan serta dalam kegiatan pendampingan
Monitoring evaluasi	Monitor dan evaluator	Sumber data dan informasi Ikut aktif dalam forum Evaluasi

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu komoditas hortikultura dari kelompok buah - buahan yang saat ini cukup diperhitungkan adalah tanaman pisang. Pengembangan komoditas pisang bertujuan memenuhi kebutuhan akan konsumsi buahbuahan seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dimana pisang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Selain rasanya lezat, bergizi tinggi dan harganya relatif murah, pisang juga merupakan salah satu tanaman yang mempunyai prospek cerah karena di seluruh dunia hampir setiap orang gemar mengkonsumsi buah.

Buah pisang mengandung gizi cukup tinggi, kolesterol rendah serta vitamin B6 dan vitamin C tinggi. Zat gizi terbesar pada buah pisang masak adalah kalium sebesar 373 miligram per 100 gram pisang, vitamin A 250-335 gram per 100 gram pisang dan klor sebesar 125 miligram per 100 gram pisang. Pisang juga merupakan sumber karbohidrat, vitamin A dan C, serta mineral. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20 %).

Instruktur/nara sumber yang digunakan pada kegiatan ini merupakan instruktur/narasumber yang ahli dibidangnya. Materi yang diberikan pada PKM keripik pisang adalah:

1. Membangun dan membentuk jiwa kewirausahaan
2. Membangun dinamika kelompok
3. Tata cara pengolahan buah pisang yang baik dan benar
4. Teknik membaca peluang pasar yang baik

Peserta pada kegiatan PKM usaha pengolahan buah pisang dan keripik pisang-keripik pisang adalah 10 (sepuluh) orang warga masyarakat Kelurahan Goto, Kota Tidore Kepulauan Metode pelaksanaan PKM usaha pengolahan buah pisang dan adalah dengan menggunakan metode pemberian materi dengan ceramah, diskusi kelompok dan peraktek langsung.



Gambar 1. Gambar Pisang

Beberapa kegiatan yang dilakukan adalah workshop dan pelatihan kewirausahaan untuk Mitra agar bias memahami cara menjalankan UMKM yang baik dan benar beserta berguna bagi masyarakat.



Gambar 2. Workshop dan Penyerahan Alat ke Mitra





Gambar 3. Pelatihan Kewirausahaan

4. KESIMPULAN

- 1) Hasil evaluasi kegiatan yang dilakukan dalam melakukan transfer teknologi tepatguna kepada masyarakat, sangat dirasakan bermanfaat oleh mitra dan Tokoh masyarakat yang hadir dan menyaksikan berlangsungnya kegiatan
- 2) Terdapat peralatan teknologi tepat guna untuk produksi keripik pisang.
- 3) Terdapat peningkatan produksi keripik pisang hingga 50% , dari 4 Tandon Pisang Per Minggu menjadi 6 Tandon Pisang Per Minggu.
- 4) Terdapat diversifikasi rasa keripik, yaitu rasa coklat dan keju, sebelumnya hanya rasa original.
- 5) Meningkatkan pendapatan UKM keripik pisang dari pendapatan sebelum adanya kegiatan PKM, dari 500.000 ribu menjadi 1 Juta.
- 6) Terdapat kemasan yang menarik dan ijin usaha atau PIRT
- 7) Terdapat Publikasi di media massa sehingga dikenal masyarakat

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Thresye, T., & Huda, N. (2018). PKM: KELOMPOK USAHA KERIPIK PISANG “CINTA” DAN “ROMANTIS” MANURUN KHAS BANJAR DI BANJARBARU DAN MARTAPURA. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 1(2), 34-40.
- [2] Lestari, R., & Rahayuningsih, T. (2019). PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT USAHA KERIPIK PISANG MENGANDUNG ANTIOKSIDAN DI KECAMATAN BUKIT RAYA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 3(1), 1-7.
- [3] Ramlawati, R., & Serang, S. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 143-148.
- [4] Firdaus, M., Habib, A., & Sugiono, S. (2018, November). PENINGKATAN KUALITAS DAN KAPASITAS PRODUKSI SERTA PEMASARAN PRODUK UKM (STUDI KASUS UKM KERIPIK PISANG DAN KETELA DI TRAWAS MOJOKERTO). In *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* (Vol. 1, No. 1).

- [5] Nujum, S. (2019). Pengolahan Pisang Sale Kelompok Majelis Ta'lim Karunia Desa Lanna. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 60-65.
- [6] Hasan, M. H., & Mahmud, H. (2019). PKM Kelompok Usaha Kue Tradisional Lapis Tidore di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan Propinsi Maluku Utara. In *Prosiding Seminar Nasional Universitas Indonesia Timur* (Vol. 1, No. 1, pp. 200-204).

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada DRPM Ristekdikti, kepada mitra yg telah memberi kesempatan untuk melakukan pengabdian, kepada tim pengabdian yang telah bersama-sama melakukan pengabdian, kepada LPPM Universitas Nuku, serta kepada semua pihak yg telah membantu.