

PENYULUHAN TENTANG PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN VARIAN RASA PRODUK KERIPIK PISANG INDUSTRI RUMAH TANGGA DESA PADANG KECAMATAN PAGAR GUNUNG KABUPATEN LAHAT

Ririn Indriasari

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Serelo Lahat

Email : ririn.indriasari90@gmail.com

Abstrak

Desa Padang merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat. Masyarakat di Desa Padang selain menjadi petani mempunyai pekerjaan lain sebagai pengrajin makanan olahan (home industri). Beberapa produk olahannya yaitu keripik pisang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan kegiatan sosial ekonomi, khususnya para ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan perannya dalam keluarga maupun masyarakat, merangsang kelompok untuk dapat mandiri dalam membangun ekonomi keluarga dengan melakukan usaha-usaha produktif, dan memberikan tambahan pengetahuan dan pengalaman berorganisasi maupun mengatur pengelolaan keuangan. Kelompok Usaha Keripik Pisang ini belum pernah mendapatkan pembinaan dari pemerintah. Masalah utama yang mereka hadapi adalah kurangnya modal, minat, serta keterampilan dalam berinovasi. Kurangnya alat seperti mesin press (oven) keripik pisang menjadi kendala untuk belajar. Masih terbatasnya pengetahuan mengenai peluang usaha dan kemampuan mengetahui trend pasar, serta kurangnya pengetahuan mengenai pengelolaan keuangan dan kelayakan usaha yang akan di jalankan. Masalah tersebut mengurangi minat dan motivasi masyarakat untuk belajar dan berusaha. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan anggota kelompok dapat mengembangkan potensinya sehingga dapat meningkatkan taraf hidup keluarga dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kewirausahaan untuk memberdayakan anggota kelompok melalui usaha ekonomi produktif. Pendekatan yang di lakukan pertama kali adalah memberikan pemahaman dan pengertian bahwa membangkitkan industri rumah tangga dimaksudkan untuk menjadikan masyarakat yang mandiri dalam mengembangkan perekonomian serta berusaha menumbuhkan semangat berwirausaha juga tentunya.

Kata kunci: *Pemberdayaan, Pendampingan dan pelatihan kewirausahaan, kelompok usaha industri rumah tangga.*

I. PENDAHULUAN

Desa Padang adalah salah satu desa di kecamatan pagar gunung yang ada di kabupaten lahat. Desa padang ini merupakan salah satu dari 20 desa yang ada di kecamatan pagar gunung kabupaten lahat. Kecamatan pagar gunung ini merupakan hasil pemekaran dari kecamatan pulau pinang pada tahun 2008. Ibu kota kecamatan pagar gunung berada di karang agung.

Masyarakat di Desa Padang ini selain menjadi petani mempunyai pekerjaan lain sebagai pengrajin makanan olahan (home industri). Beberapa produk olahannya antara lain keripik pisang berbagai varian rasa. Keripik pisang yang diproduksi hanya ada satu jenis dengan rasa gurih seperti keripik pisang pada umumnya. Ini merupakan suatu kendala bagi usaha yang ditekuni para pengrajin keripik pisang desa padang ini karena banyak permintaan konsumen yang menginginkan keripik pisang dengan variasi lain tetapi para pengrajin keripik pisang belum bisa memenuhinya. Hal itu disebabkan karena belum ada keterampilan atau pengetahuan tentang mengkreasikan keripik pisang supaya berbeda dengan keripik pisang yang dijual pada umumnya.

Keripik pisang bisa diberi tambahan coklat dengan keju yang dinamakan dengan keripik pisang coklat dan keripik pisang keju. Selain menambah cita rasa yang lebih nikmat, coklat juga dapat memberikan efek menghilangkan stress serta memberikan rasa senang karena coklat mengandung molekul psikoaktif yang tentunya membuat pengonsumsi coklat merasa nyaman. Beberapa kandungan coklat seperti *caffeine*, *theobromine*, *methyl-xanthine* dan *phenylethylalanine* dipercaya dapat memperbaiki mood, mengurangi kelelahan. Sedangkan pada keripik pisang keju mengandung vitamin C, vitamin B6, vitamin B-12, vitamin A, vitamin D, vitamin E dan vitamin K yang berguna bagi kesehatan tulang dan kesehatan gigi.

Pisang adalah buah yang kaya akan manfaat karena pisang mengandung kandungan gula yang lengkap yaitu glukosa, surkosa dan fruktosa. Kandungan kalori pisang sekitar 90 kalori, kandungan

kalori tersebut termasuk tinggi untuk kategori buah – buahan. Tidak sedikit orang yang menyukai buah pisang mulai dari anak-anak, remaja dan orang dewasa bahkan para olahragawan banyak yang menyukai buah pisang sebagai pemulih stamina sehingga kebutuhan energy akan tergantikan setelah melakukan aktifitas olahraga. Namun buah pisang mudah busuk, hal ini membuat saya berfikiran untuk mengawetkannya dengan mengolahnya menjadi cemilan dari pisang yang dibuat keripik kemudian mengkreasikannya dengan tepung coklat, keju, durian dan berbagai varian rasa lainnya. Sehingga pisang tersebut mempunyai rasa yang bervariasi dengan berbagai rasa sekaligus yang biasanya keripik pisang pada umumnya hanya memiliki satu rasa saja. Pisang yang cocok dibuat keripik adalah pisang ambon, tanduk, nangka dan kepok.

Eksistensi usaha industri rumah tangga memang tidak dapat diragukan lagi karena terbukti mampu bertahan dan menjadi roda penggerak ekonomi keluarga. Disisi lain, usaha industri rumah tangga juga menghadapi banyak sekali permasalahan, yaitu terbatasnya modal kerja, Sumber Daya Manusia yang rendah, dan minimnya penguasaan ilmu pengetahuan serta teknologi dan kreatifitas yang kurang. Kendala lain yang dihadapi adalah keterkaitan dengan prospek usaha yang kurang jelas serta perencanaan, visi dan misi yang belum mantap. Hal ini terjadi karena umumnya industri rumah tangga bersifat menaikkan pendapatan yang merupakan usaha milik keluarga, menggunakan teknologi yang masih relatif sederhana.

Merebaknya industri rumahan, tentu ikut berperan serta dalam menaikkan pendapatan masyarakat. Peran pemerintah dalam mendukung usaha kecil menengah tentu saja mempunyai andil besar untuk menaikkan taraf hidup masyarakat. Untuk itu dalam usaha meningkatkan taraf hidup rakyat miskin, maka usaha industri rumah tangga ini wajib di dukung dan di dampingi untuk pengembangan usahanya

II. METODE PELAKSANAAN

A. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan selama satu hari, yaitu pada tanggal 3 Maret 2020 bertempat di Desa Padang Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat.

B. Peserta

Peserta yang hadir sebanyak 20 peserta, yang beralamatkan di Desa Padang Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat.

C. Metode Kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi:

1. Ceramah
Materi yang disampaikan berupa pemahaman mengenai kewirausahaan dan pendampingan motivasi sebagai modal awal dalam mengembangkan usaha.
2. Diskusi
Berisi tentang bagaimana cara mengembangkan daya kreativitas dibidang kuliner dalam bentuk kelompok usaha bersama.
3. Tanya Jawab
Berisi kegiatan tanya jawab tentang permasalahan atau kendala yang dihadapi.
4. Pendampingan
Melakukan praktik langsung membuat keripik pisang dengan tetap menjaga kualitas rasa produk serta cara pengemasan menggunakan alat *press* kemasan plastik.

D. Solusi Yang Ditawarkan

Solusi yang diusulkan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan pendampingan motivasi berusaha dan kewirausahaan. Kegiatan ini dilaksanakan bertujuan untuk meningkatkan daya kreativitas masyarakat desa padang. Untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian tersebut, maka rancangan pelatihan/penyuluhan yang diharapkan dapat terlaksana adalah sebagai berikut:

1. Pendekatan penyuluhan dan pelatihan dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok pengusaha.
2. Pendekatan studi banding dengan

mengajak peserta pelatihan mengunjungi ke tempat usaha keripik pisang yang sudah berkembang dan berhasil untuk meningkatkan wawasan dan manajemen usaha keripik pisang. Pendekatan pendampingan kepada pengrajin keripik pisang di desa padang dalam usaha produksi, pengemasan dan pemasaran keripik.

III. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

1. Pelatihan dan Pendampingan Kewirausahaan

Pelatihan dan pendampingan kewirausahaan di berikan kepada anggota kelompok usaha yang berada di desa padang. Pada awal pelatihan, di berikan pemahaman bahwa jumlah tenaga kerja ibu rumah tangga yang sangat besar ini dapat menjadi potensi besar untuk membangun perekonomian nasional. Kaum ibu yang tergolong ke dalam usia produktif merupakan anggota masyarakat madani dan agen perubahan yang sangat penting sehingga harus dibangun dan dipersiapkan karena akan menjadi ujung tombak dalam peningkatan daya saing Indonesia.

Dalam proses pendampingan, unsur pertama yang menjadi perhatian adalah bagaimana pendamping dapat menumbuhkan kepercayaan anggota kelompok membangun kepercayaan, membentuk tim kerja kelompok, identifikasi dan mobilisasi sumber, bagaimana meningkatkan kapasitas, serta melakukan evaluasi setelah selesai pelaksanaan.

Dalam pelatihan dan pendampingan kewirausahaan ini di tekankan kepada anggota kelompok usaha bahwa jika ingin dapat berhasil dan efektif dalam menjalankan bisnisnya diperlukan dua syarat berikut, yaitu:

1. Pemahaman yang benar bagaimana menjadi seorang wirausaha yang kompeten.
2. Penerapan langkah-langkah teknis dan panduan yang teruji bagaimana menjalankan usaha sehingga mampu mandiri dan sukses.

Pendampingan perlu dilakukan dengan berpedoman berdasarkan analisis permasalahan yang ada serta kondisi

keadaan usaha anggota yang sesungguhnya, sehingga diharapkan kegiatan ini dapat berjalan lebih berdaya guna serta tepat sasaran dan mempunyai kualitas pelaksanaan yang dapat mencapai sasaran akhir program yang diinginkan.

2. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa

Pelatihan ini di berikan dengan cara praktek langsung. Hal yang pertama kali disampaikan adalah perlunya menjaga kebersihan dan kualitas rasa produk. Pendampingan ini di lakukan dari mulai memproses pisang menjadi keripik yang gurih tanpa di rendam dalam air kapur sirih, langsung di iris dan di goreng di wajan. Minyak yang digunakan dalam menggoreng juga bukan minyak goreng curah, karena akan mempengaruhi kualitas rasa. Minyak yang digunakan adalah minyak kemasan yang dicampur dengan sedikit mentega sehingga warnanya kuning keemasan dan rasanya juga lebih gurih. Langkah selanjutnya mempraktekkan cara pengolahan keripik pisang menjadi keripik pisang coklat, keju serta varian rasa lainnya dengan menggunakan oven. Memberikan pengetahuan kepada anggota kelompok untuk menggunakan bubuk coklat tabur dan berbagai bubuk varian rasa lainnya yang berkualitas sehingga mempengaruhi rasa. Memberi pengetahuan kepada kedua anggota kelompok agar tidak menggunakan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan konsumen.

Langkah terakhir adalah mempacking atau mengemas keripik tersebut ke dalam wadah plastik dengan menggunakan alat *press* agar keripik tidak mudah apek dan masih gurih bila dimakan.

3. Pemberian Oven Gas

Oven Gas di berikan untuk menunjang produksi keripik pisang coklat dan keju. Untuk mengeringkan menggurihkan rasa keripik pisang diperlukan oven. Supaya oven dapat menghemat biaya karena tidak menggunakan minyak tanah, maka oven

yang cocok untuk kegiatan produksi ini adalah menggunakan oven gas.



Gambar Hasil Olahan Produk keripik pisang varian rasa pada ibu-ibu rumah tangga.



4. KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan yang diselenggarakan selama sehari, mendapat sambutan yang baik dari peserta. Keadaan ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang cukup memenuhi. Didukung juga mahasiswa STIE Serelo Lahat yang sedang KKN di Desa tersebut.

Berdasarkan dari hasil kegiatan program Pengabdian masyarakat pada kelompok usaha keripik pisang di Desa Padang, Kecamatan Pagar Gunung yang sudah dilaksanakan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa kelompok ini setelah di berikan pelatihan dan pendampingan mampu dalam membuat inovasi produk, yaitu keripik dengan berbagai varian rasa, yang dimana berbeda rasa dari produk sebelumnya. Selain itu juga kelompok usaha ini juga mampu mengoperasikan alat oven gas untuk membuat keripik pisang lebih enak lagi rasanya. Setelah di berikan pendidikan dan pelatihan kewirausahaan, semangat dan keinginan serta pengetahuan anggota dalam berwirausaha akan semakin meningkat.

5. Saran

Melihat respon masyarakat yang tinggi terhadap penyuluhan dan pelatihan pengolahan dan pengemasan varian rasa produk keripik pisang di desa padang kecamatan pagar gunung kabupaten lahat maka dipandang perlu untuk melakukan kegiatan serupa di daerah – daerah lainnya

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penyelenggaraan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tidak dapat penulis laksanakan tanpa dukungan dari pihak lain yang telah membantu baik materil dan moril. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Syukri, S.E., M.Si., selaku Ketua STIE Sereho Lahat.

2. Ibu Dra. Indra Hartini, M.Si., selaku ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) STIE Sereho Lahat.
3. Bapak Gimin, S.E., selaku Kepala Desa Padang Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat.
4. Masyarakat Desa Padang Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat.
5. Mahasiswa/i KKN STIE Sereho Lahat Tahun Akademik 2020

DAFTAR PUSTAKA

- Lestari, P. (2010). Penguatan Ekonomi Industri Kecil dan Menengah melalui Platform Kluster Industri. *Jurnal Organisasi dan Manajemen*.
- Mulyati, Sri. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Satuhu dan Supriyadi, 1997, *Pisang; Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. CV. Family, Blitar.
- Winarno, M, 1996, *Strategi Pengembangan Produksi buah-buahan Untuk Pasar Domestik*, Media Komunikasi dan Informasi Pangan No. 26 Volume VII 1996, Badan Urusan Logistik, Jakarta