



Pengembangan dan Analisis Umkm Keripik Pisang di Desa Kertosuko

Moh. Jupri¹, Ahmad Fauzan²

^{1,2} Universitas Islam Zainul Hasan Genggong.

* Korespondensi Penulis. Email: mochjupri923@gmail.com

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 pengajaran ditambah unsur masyarakat. Keripik pisang adalah keripik hasil olahan buah pisang yang digoreng dengan cara biasa yakni dengan menggunakan kuah atau wajan buah pisang dan buah singkong tidak akan menjadi keripik karena buah akan rusak ketika terkena suhu panas yang berlebih. Desa Kertosuko merupakan salah satu desa yang berada pada wilayah administratif Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo dengan batas wilayah sebelah barat berbatasan dengan Desa Betek sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Bondowoso sebelah utara berbatasan dengan Desa Tambelang dan di sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Segaran. Metode yang digunakan peneliti adalah observasi dan wawancara. Berdasarkan hasil evaluasi pelabelan pangan pada UMKM bapak Arifin yang belum sesuai dengan kemasan tersebut, perlu dilakukan perbaikan terkait kemasan produk.

Kata Kunci: : Keripik Pisang; Kripik Singkong; Kertosuko, Produksi.

Abstract

Real Work Lecture (KKN) is a special form of community service activity, because in KKN darma education and teaching, research and community service are integrated into it and involve a number of students and a number of teaching staff plus members of the community. Banana and cassava chips are chips made from processed bananas are fried in the usual way, namely by using a cauldron or frying pan. Kertosuko Village is one of the villages located in the administrative area of Krucil District, Probolinggo Regency with the western boundary bordering Betek Village, east bordering Bondowoso Regency, north bordering Tambelang Village and to the south by Segaran Village. The method used by researchers is observation and interviews. Based on the results of an evaluation of food labeling at Ms. Arifin's MSMEs that are not in accordance with the packaging, it is necessary to make improvements related to product packaging.

Keywords: *Banana crackers; Cassava chips; Kertosuko, Production.*

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk khusus dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat, karena dalam KKN darma pendidikan dan pengajaran, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat diintegrasikan didalamnya dan melibatkan sejumlah mahasiswa dan sejumlah tenaga pengajar ditambah anggota masyarakat. KKN merupakan kegiatan perkuliahan intrakurikuler berupa pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa secara interdisipliner dan lintas sektoral. Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan rasa kepekaan dan kognisi sosial siswa serta membantu proses perkembangannya. Sasaran kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini adalah para pelaku usaha UMKN di Desa Sindangmukti. Sehingga

diperlukan program/kegiatan yang berkaitan dengan pelaku UMKM yang melakukan observasi terhadap proses produksi. Sehingga kegiatan ini dilakukan untuk mengembangkan sumber daya dan pengetahuan pelaku usaha UMKM dalam menghasilkan usaha sebaik mungkin.

Keripik pisang adalah keripik yang terbuat dari olahan pisang yang digoreng dengan cara khusus. Biasanya menggunakan penggoreng vakum. Jika menggunakan cara penggorengan biasa yaitu menggunakan kualii atau wajan maka pisang tidak akan menjadi renyah karena buah akan rusak jika terkena panas yang berlebihan. Dengan suhu lebih rendah 50°-60°C sehingga tidak merusak pisang. Selain itu, aroma dan warnanya tidak banyak berubah dan dapat disimpan dalam waktu lama meski tanpa menggunakan bahan pengawet tambahan. Pisang yang digunakan masih mentah. cara membuatnya adalah : pisang dikupas setelah itu buah diiris menggunakan pisau dengan ketebalan 4 mm kemudian direndam air dingin. Tiriskan pisang yang sudah direndam setelah kering buahnya bisa digoreng. Desa Kertosuko merupakan salah satu desa yang berada dalam wilayah administrasi Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo, dengan batas sebelah barat berbatasan dengan Desa Betek, sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Bondowoso, sebelah utara Desa Tambelang, sebelah selatan Desa Segaran. Desa Kertosuko memiliki 9 dusun dan 20 RT yang terletak di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo dengan luas 1.385,47 Ha. yaitu sebelah utara berbatasan dengan Desa Tambelang, sebelah barat berbatasan dengan Desa Betek, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Segaran. Desa Kertosuko berpenduduk sekitar 6.436 jiwa, terdiri dari 2.857 laki-laki dan 3.579 perempuan, tersebar di 20 dusun.

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan untuk UMKM yang ada di Desa Kertosuko dengan fokus pada UMKM Pak Arifin. Berdasarkan pengamatan usaha mikro, kecil dan menengah di Desa Kertosuko. UMKM Keripik Pisang merupakan industri rumah tangga yang memproduksi keripik tersebut. Kemudian UMKM ini memproduksi kripik pisang perlahan membuahkan hasil, produk kripik pisang ini semakin banyak dibeli oleh masyarakat yang dititipkan di warung-warung dan toko-toko. Rata-rata kapasitas produksi keripik pisang per hari adalah 5 kg dari kurang lebih 3 kg pisang mentah. Harga jual keripik pisang mulai dari Rp. 1000 menjadi Rp. 5000 Kemasan Dengan kapasitas produksi seperti ini, hanya dapat memenuhi kebutuhan sejumlah pelanggan/konsumen yang berada di sekitar desa dan sejumlah kecil konsumen di Kecamatan dan Kabupaten Kertosuko.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode observasi dan metode wawancara. Penelitian dilakukan pada UKM Keripik Pisang di desa Sindangmukti dan dalam penelitian ini subjeknya adalah para pemilik UKM Keripik Pisang yang sedang menjalankan usaha. Data yang peneliti gunakan adalah teks tertulis hasil wawancara. Juga beberapa data berasal dari dokumen berupa foto atau video. Melakukan teknik pengumpulan data dimana peneliti akan melakukan sesi tanya jawab dengan pemilik UMKM untuk mendapatkan informasi bagaimana penerapannya di UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses produksi

Pengamatan proses produksi UMKM di desa Sindangmukti dilakukan di UMKM Ibu Tayem. Kegiatan sosialisasi pengamatan proses produksi telah dilaksanakan dengan baik mulai dari tahap persiapan hingga tahap proses pengemasan.

1. Persiapan bahan

Pada UMKM di Ibu Tayem, persiapan bahan merupakan langkah awal dalam pembuatan keripik pisang. Lakukan persiapan bahan yang pertama yaitu pemisahan pisang dari tandannya,

agar mudah dilakukan pada saat proses pengupasan, dan pilihlah pisang yang berkualitas dan memenuhi standar.

2. Kupas pisang

Buah pisang dipisahkan dari tandannya, proses pengupasan kulit pisang dilakukan dengan pisau. Cara mengupas pisang adalah dengan memegang pisau di tangan kiri dan pisang di tangan kanan, belah dan kupas ujung pisang. Setelah Anda selesai mengupas pisang, masukkan ke dalam panci berisi air untuk mencucinya.



Gambar 1. Pisang yang sudah di kupas

3. Mencuci

Cuci pisang yang sudah dikupas. Gunakan air yang terkumpul di dalam panci untuk mencuci daging pisang yang sudah dikupas. Air yang digunakan berasal dari air sumur yang diambil dari keran. Lakukan proses pencucian untuk membersihkan kotoran seperti tanah atau benda lain yang tidak diinginkan. Cara membersihkan daging buah pisang adalah dengan menggosokkannya pada air dengan tangan. Hasil pencucian yang diharapkan adalah ampas bersih dan tidak ada kotoran.

4. Mengiris

Pengirisan pisang menggunakan pasrah (Vegetable slicer) sebaiknya agar setiap irisan mempunyai ketebalan yg sama. Jadi saat digoreng mampu matang pada saat yg sama serta mempunyai warna yang seragam.



Gambar 2. Pengirisan pisang

5. Penggorengan

Proses penggorengan ini dilakukan dengan menggunakan kompor dengan bahan bakar yaitu kayu bakar karena lebih ekonomis. Penggorengan dilakukan langsung setelah daging pisang diiris. Setelah irisan pisang dimasukkan ke dalam minyak panas, bolak-balik agar irisan pisang tidak saling menempel. Waktu penggorengan sekitar 5 menit, tergantung besar kecilnya api yang dibuat dan warna kentang goreng. Minyak akan diganti setelah 2 kali pemakaian. Dalam wajan ini, buat keripik pisang berwarna coklat keemasan.



Gambar 3. Proses penggorengan keripik pisang

6. Kemasan

Langkah terakhir adalah mengemas irisan pisang setelah matang, irisan pisang ini dikemas dalam kemasan yang sangat sederhana yaitu plastik transparan, setelah memasukkan irisan pisang ke dalam kemasan, digunakan lilin.



Gambar 4. Proses pengemasan

2. Pengembangan produk

Irisan pisang dikemas setelah didinginkan, dan menggunakan kemasan plastik PP (polypropylene). Kemasan plastik ini merupakan kemasan primer, artinya bersentuhan langsung dengan produk. Pengemasan ini dilakukan dengan menempatkan produk kripik pisang ke dalam kemasan stiker yang sudah ditempel seberat 225 gram. Setelah produk dimasukkan ke dalam kemasan, produk akan disegel dengan mesin penyegel agar kedap udara dan memperpanjang umur simpan. Selama proses pengemasan, pembuat chip memakai sarung tangan plastik untuk menghindari kontak langsung dengan produk. Selama proses pengemasan, chip juga dipilih. Remah-remah kripik akan datang dalam wadah tersendiri.



Gambar 5. Produk keripik pisang setelah di kembangkan tim KKN UNZAH Kelompok 2

SIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi kemasan produk keripik pisang UMKM bapak Arifin, label yang tertera pada kemasan meliputi nama produk, merek dagang, nama dan alamat produsen. Label kemasan juga mencantumkan rasa keripik pisang yang dikemas. Menurut hasil penilaian label makanan UMKM Bapak Arifin tidak sesuai dengan kemasannya yang tertera pada label perlu diproses untuk melengkapi label kemasan agar konsumen memiliki informasi yang lengkap tentang makanan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M dan Astawan, M.W., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta. Diakses pada tanggal 14 Maret 2023.
- Budi Santoso, H. 1996. Buah Pisang dan Anggur Pisang. Teknologi Tepat Guna. Penerbit Kanisius. Diakses pada tanggal 14 Maret 2023.
- Ferry I. 2016. Pengaruh Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Gizi Mutu Organoleptik Sale Pisang, Fakultas Farmasi. Universitas Halu Oleo. Vol 4. Diakses pada tanggal 14 Maret 2023.
- 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 14 Maret 2023.