

PEMBUATAN KRIPIK PISANG OLEH KELOMPOK PROGRAM KELUARGA HARAPAN, KELURAHAN PENGGARON LOR SEMARANG

Sri Rahayu Zees^{1)*}, Dody Setyadi²⁾, M. Nahar²⁾, Iswanti³⁾

¹Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Semarang
Jln. Prof. Soedarto Semarang

²Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Semarang
Jln. Prof. Soedarto Semarang

³Jurusan Teknik Elektro, Politeknik Negeri Semarang
Jln. Prof. Soedarto Semarang

*Email: sr_zees@polines.ac.id

Abstract

This community service is done to the group of “Progran Keluarga Harapan” which consists of 20 women in Kelurahan Penggaron Lor, Genuk Semarang. This activity is held to provide an activity for developing the entrepreneur skills which directly develop the creativity to take advantages of existing resources in increasing family income. There are 3 stages in organizing this activity; pre, during and after activities. Pre activities include survey, buying the tools and materials, doing experiment, preparing places, documents and the participants. During activities include the process of peeling, chopping, soaking, frying, and packing. There is an additional activity, that is learning how to calculate the selling price. The product is spicy fried crunchy banana. The technology chosen is simple wich is familiar to their daily activities because the priority is how to create empowerment in improving the family economy The new techniques in the making this product is how to make it crunchy, the use of different toppings and packaging models. After activities are evaluation and monitoring

Keywords: *Spicy, Fried, Crunch, Banana*

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan kepada kelompok “Progran Keluarga Harapan” yang beranggotakan 20 orang ibu-ibu di Kelurahan Penggaron Lor, Genuk Semarang. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan suatu kegiatan untuk mengembangkan keterampilan wirausaha yang secara langsung mengembangkan kreativitas untuk memanfaatkan sumber daya yang ada dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Ada 3 tahapan dalam penyelenggaraan kegiatan ini; pra-kegiatan, selama dan setelah kegiatan. Kegiatan pra meliputi survey, pembelian alat dan bahan, melakukan percobaan, menyiapkan tempat, dokumen dan peserta. Selama-kegiatan meliputi proses pengupasan, perajangan, perendaman, penggorengan, dan pengepakan. Ada kegiatan tambahan, yaitu belajar menghitung harga jual. Produk yang dihasilkan adalah pisang goreng garing pedas. Teknologi yang dipilih sederhana yang akrab dengan aktivitas sehari-hari mereka karena yang diutamakan adalah bagaimana menciptakan pemberdayaan dalam peningkatan ekonomi keluarga. Teknik baru dalam pembuatan produk ini adalah cara membuatnya renyah, penggunaan topping dan model kemasan yang berbeda. Setelah kegiatan dilakukan evaluasi dan monitoring

Kata Kunci: *Keripik, Pisang, Renyah, Berbumbu*

PENDAHULUAN

Kelurahan Penggaron Lor yang masuk dalam Kecamatan Genuk Kota Semarang menjadi pilihan objek untuk kegiatan pengabdian masyarakat. Ada beberapa alasan yang

menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi dan tema pemilihan kegiatan pengabdian masyarakat yaitu Pelatihan Pembuatan Kripik Pisang Crunchy untuk Ibu-Ibu Kelompok 'Program Keluarga Harapan' Kelurahan Penggaron Lor, Kecamatan Genuk, Kota Semarang.

Kelurahan Penggaron Lor masuk dalam program Keluarga Harapan (PKH) yaitu program dari kemensos untuk membantu masyarakat dalam pengentasan kemiskinan. Namun sasaran bantuan adalah bersyarat yaitu tidak semua mendapatkan bantuan. Pada tahun 2021, program PKH hanya diperuntukkan pada ibu hamil, balita, penyandang disabilitas berat dan lansia. Bantuan diberikan untuk keperluan konsumtif kebutuhan sehari-hari. Untuk masyarakat usia produktif tidak masuk dalam program ini, sementara penghasilan penduduk rata rata adalah dari pekerjaan sebagai buruh dan yang bekerja adalah kepala rumah tangga dan istri kebanyakan berperan sebagai ibu rumah tangga sehingga diperlukannya kegiatan bagi ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Keluarga Harapan.

Di kelurahan Penggaron Lor ditemukan banyak lahan yang ditumbuhi pohon pisang. Hasil panen pisang bisa dikelompokkan dalam 2 kategori yaitu pisang yang bisa langsung dijual dan dapat dikonsumsi tanpa diolah dan pisang yang dikonsumsi dengan diolah terlebih dahulu. Kemudian dari masing-masing kategori ini juga masih dibagi dalam dua kelompok yaitu pisang yang diminati dan sangat laku dipasaran seperti pisang raja, pisang ambon dan pisang kepok. Ada juga pisang yang tidak diminati tapi banyak tumbuh seperti pisang ento-ento atau yang kurang diminati seperti pisang raja nangka. Pisang yang diminatipun masih kemungkinan tidak laku terjual dan akan cepat maka akan membusuk dan tidak dapat diharapkan hasil penjualannya. Untuk mengolah pisang yang sudah matang menjadi kripik pisang yang bertahan lama dibutuhkan alat yang cukup mahal, sementara anggaran untuk kegiatan ini sangat terbatas sehingga produk yang direncanakan diputuskan diambil dari bahan baku pisang yang tidak diminati dan diolah dari bentuk mentah yang hanya membutuhkan teknologi dan alat sederhana.

Ibu-ibu kelompok Keluarga harapan membutuhkan pelatihan Kewirausahaan yang mencakup inovasi, proses membuat produk, menentukan harga jual sampai pada pemasaran. Kewirausahaan dapat diajarkan melalui pendidikan dan pelatihan. "... *entrepreneurship has models, processes, and case studies that allow the topic to be studied and the knowledge to be acquired*" (Kuratko & Hodgetts, 2007) sehingga dengan

adanya pengabdian masyarakat ini bisa menjadikan peran insitusi pendidikan dalam membangun perekonomian masyarakat sekitar. Pengabdian Pada Masyarakat saat ini bertujuan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh mitra , yaitu memberdayakan masyarakat dengan membuka lapangan kerja dengan menjadi produktif dan berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia yang belum dimanfaatkan semaksimal mungkin dan sumber daya manusia yang mempunyai potensi dan layak melakukan pengembangan bisnis.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu (1) pra kegiatan, (2) selama kegiatan dan (3) setelah kegiatan. Pra kegiatan meliputi persiapan yaitu melakukan survey lokasi kegiatan, diskusidengan narasumber, membeli peralatan, bahan baku dan bahan penunjang lainnya, menentukan nama KUB dan nama produk dan membuat label produk. Selama kegiatan meliputi sosialisasi kegiatan, pembagian kelompok, persiapan kemasan, pengupasan, perajangan, perendaman, penggorengan dan pengemasan. Untuk metode pelaksaan setelah kegiatan adalah monitoring dan evaluasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pra Kegiatan

Tahapan-tahapan yang dilakukan pada pra-kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Mencari informasi tentang objek kegiatan Dari kegiatan ini diperoleh informasi sebagai berikut:
 - Kelurahan Penggaron Lor dalam kecamatan Genuk, terletak di paling pinggir kecamatan yang sudah berbatasan dengan kabupaten Demak dengan Luas Wilayah kelurahan Penggaron Lor adalah $\pm 1,62 \text{ km}^2$.
 - Batas-batas Wilayah :
 - Sebelah Barat : Kelurahan Sembungharjo, kecamatan Genuk
 - Sebelah Utara : Kelurahan Karangroto, kecamatan Genuk
 - Sebelah Timur : Wringin Jajar, kabupaten Demak
 - Sebelah Selatan : Kelurahan Sembungharjo, kecamatan Genuk
 - Jumlah Penduduk sampai dengan bulan Februari 2021 adalah 6604 jiwa. Mata pencaharian utama adalah buruh pabrik dan bertani

- Mendapatkan bantuan dari dinas sosial untuk “Program Keluarga Harapan”



Gambar 1. Peta Lokasi



Gambar 2. Pekarangan Penduduk

Agar Pengabdian Kepada Masyarakat ini “tepat sasaran dan tepat guna”, maka pada tahapan kedua ini ditanyakan tentang permasalahan-permasalahan yang sering dihadapi oleh mitra yaitu dalam meningkatkan usaha yang dijalankan. Masukan yang diberikan oleh mitra tersebut tersebut, akhirnya dirumuskan dan disepakati permasalahan-permasalahan yang akan ditangani dan yang sesuai dengan latar belakang peserta dari kegiatan. Adapun formulasi dari permasalahan yang disepakati oleh tim pengabdian kepada masyarakat dengan mitra adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana potensi masyarakat dapat dioptimalkan sebagai pekerja pembuat produk olahan dari bahan Pisang?
2. Bagaimana hasil tanaman pekarangan dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk menjadi produk bermanfaat bernilai ekonomi?
3. Bagaimana masyarakat bisa dikembangkan menjadi kelompok usaha bersama yang bisa saling mendukung dalam keahlian menghasilkan produk yang lebih bernilai jual yang lebih baik?
4. Bagaimana menyusun motivasi, strategi dan aplikasi kerja yang optimal?

Solusi dari Permasalahan adalah sebagai berikut:

- a) Menggunakan potensi ibu-ibu rumah tangga secara optimal sebagai pekerja pembuat produk olahan pisang

- b) Hasil panen pisang dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk menjadi produk bermanfaat bernilai ekonomi
- c) Membuat kelompok usaha bersama yang bisa saling mendukung dalam keahlian menghasilkan produk yang lebih bernilai jual yang lebih baik
- d) Diberikan pendampingan dalam menyusun motivasi, strategi dan aplikasi kerja yang optimal.

2. Pembelian Alat

Untuk menghasilkan produk olahan pisang berupa kripik pisang crunchy dibutuhkan peralatan memasak dan bahan baku serta bahan penunjang produksi. Alat-alat yang dibeli adalah sebagai berikut

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • <u>Inventaris UMKM:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 buah <u>Kompur gas 2 tungku</u> 2. 1 buah <u>Tabung gas</u> 3. 2 buah <u>Tampah plastik besar</u> 4. 2 buah <u>susuk</u> 5. 2 buah <u>serok</u> • <u>Dibagikan ke masing-masing peserta:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. 20 <u>Alat perajang pisang</u> 2. 20 <u>Pisau</u> 3. 20 <u>Baskom</u> | <ul style="list-style-type: none"> • <u>Bahan Baku:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>pisang</u> 2. <u>Kapur sirih</u> 3. 5 jenis <u>toping</u> 4. <u>Minyak goreng</u> • <u>Kemasan</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Plastik</u> |
|---|---|

3. Menentukan nama KUB

Nama KUB yang disepakati adalah KUB Keluarga Harapan Sejahtera

- a) Membuat label produk

Label produk diperlukan untuk menentukan nama, nama KUB tanggal produksi dan informasi lainnya yang dibutuhkan untuk kemudahan dalam proses penjualan dan mudahnya konsumen dalam membeli produk. Label yang dibuat adalah sebagai berikut



Gambar 3. Label produk

Pelaksanaan

1. Pihak Yang terlibat

Dalam pelaksanaan terdapat beberapa pihak yang terlibat yaitu, peserta pelatihan, tim pengabdian yaitu dari Politeknik Negeri Semarang, pihak kelurahan dan kecamatan yang memberikan arahan dan dari dinas Sosial yang memberikan pembinaan dan monitoring setelah kegiatan.



Gambar 4. Pihak yang terlibat dalam Kegiatan PMK

DAFTAR HADIR

NAMA KEGIATAN : PELATIHAN PEMBUATAN KRIPIK PISANG CRUNCHY UNTUK IBU-IBU KELOMPOK "PROGRAM KELUARGA HARAPAN",

TEMPAT : BALAI KELURAHAN PENGGARON LOR, KECAMATAN GENUK, SEMARANG

HARI/TANGGAL : RABU, 15 SEPTEMBER 2021

WAKTU : 09:00-SELESAI

| NO | NAMA | ALAMAT | TTD |
|----|-------------------|--------------------|----------|
| 1 | Siti Rohmah | Penggaron Lor 1/1 | Bu |
| 2 | MUJIBAH IRAM | Penggaron Lor 2/1 | Nail |
| 3 | MUSTAQIMAH | Penggaron Lor 3/1 | Juana |
| 4 | SAWAMI | Penggaron Lor 4/1 | F |
| 5 | Kastamah | Penggaron Lor 5/1 | Effiah |
| 6 | Siti Riyanti | Penggaron Lor 6/1 | Gal |
| 7 | FILRIYAH | Penggaron Lor 7/1 | Lail |
| 8 | CHASMAH SHOBIKAH | Penggaron Lor 8/1 | Siti |
| 9 | CHASMAH SHOBIKAH | Penggaron Lor 9/1 | Siti |
| 10 | Siti Nurrahmah | Penggaron Lor 10/1 | Effiah |
| 11 | Siti Nurrahmah | " 01/01 | Juana |
| 12 | amanah | " 02/01 | Juana |
| 13 | Rajamah | " 03/01 | Juana |
| 14 | Mulyati | " 04/01 | Siti |
| 15 | MUHAMMAD | " 05/01 | Siti |
| 16 | Ika Istiqomah | Penggaron Lor 16/1 | Siti |
| 17 | Reza Amizah | " 17/1 | Carli |
| 18 | Luluk K. | Penggaron Lor 18/1 | Alif |
| 19 | ANIPUDIAI | Penggaron Lor 19/1 | Alif |
| 20 | Maratus sholichah | Penggaron Lor 20/1 | M. Solih |

Gambar 5. Daftar Peserta Pelatihan

2. Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan pada

- Hari : Rabu
- Tanggal : 15 September 2021
- Waktu : 09:00-12:00
- Tempat : Balai Kelurahan Kelurahan Penggaron Lor, Kecamatan Genuk, Kota Semarang

3. Penyerahan Alat

Sebelum kegiatan produksi, dilakukan penyerahan alat kepada Bapak Lurah Kelurahan Penggaron Lor dan kepada peserta baik peralatan yang menjadi inventaris KUB yaitu kompor, wajan, tampah, serok, susruk dan bahan baku seperti pisang, minyak goreng, kapur sirih, topping serta alat penunjang lainnya seperti patik kemasan dan label maupun peralatan yang diberikan kepada masing-masing peserta yaitu 20 alat perajang pisang, 20 baskon dan 20 pisau.



Gambar 6. Penyerahan Alat

4. Proses pembuatan Produk

Terdapat 5 tahap pembuatan produk yaitu mengupas, merajang, merendam, menggoreng dan mengemas. Sebelumnya peserta dikelompokkan dalam 4 kelompok sesuai dengan 4 jenis topping; rumput laut, pizza, balado, dan barbeque. Setelah itu agar kemasan tetap bersih, sebelum menolah pisang maka kemasan dipersiapkan dengan menempelkan label yang sudah dibuat. Kemasan ini menjadi penting untuk membuat produk higienis, mudah dalam penentuan ukuran dan menarik bagi pembeli.



Gambar 7. Pembentukan Kelompok

Gambar 8. Pemasangan Label Pada Kemasan

Hal utama yang harus dipertimbangkan awal adalah pemilihan buah pisang yang tingkat kematangannya tepat untuk diolah menjadi kripik pisang. Buah pisang yang dipilih adalah buah yang masih hijau tapi tua, daging buahnya masih tegar (keras). Tingkat ketuaan buah antara 75-80% tua (Dasuki1992). Buah pisang ini termasuk buah

klimakterik, maka pemanenan dilakukan pada tingkat kemasakan tersebut (Dj. Noor, Umar, & I.Noor. 2005). Buah pisang yang dipakai sebagai bahan baku dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini diambil dari pertanaman petani di pekarangan yang tidak mendapatkan perawatan khusus atau/dan tanpa adanya perawatan, sehingga mutu hasilnya rendah dan tidak seragam.

Dalam proses pembuatan produk terdapat 5 tahap. Tahap pertama adalah proses mengupas pisang kemudian kegiatan dilanjutkan dalam proses merajang. Masing-masing peserta sudah dibagikan alat untuk dimiliki satupersatu berupa pisau, baskom dan alat perajang sehingga masing-masing peserta melakukan kegiatan ini tanpa menunggu giliran atau saling meminjam. Hal ini juga dimaksudkan agar nanti masing-masing peserta bisa mempersiapkan dari rumah bahan baku yang sudah siap disetor untuk diolah di KUB. Untuk bisa menghasikan ukuran pisang sesuai yang diinginkan dan dapat menjadi olahan yang renyah maka dibutuhkan alat perajang khusus pisang. Menurut teknik pengirisan buah pisang (5level), yaitu (1) sawut membujur dan bagian tengah dibuang (cara petani),(2) iris tipis membujur,(3) sawut melintang, (4) iris tipis melintang, (5)iris tipis diagonal. Ketebalan sawut dan irisan buah pisang sekitar 0,02 mm (Dj. Noor, Umar, & I.Noor. 2005). Kemudian pisang yang sudah dirajang direndam menggunakan kapur sirih selama 15 menit. Menurut produk terbaik yaitu dengan persentase larutan kapursirih 0,15% dengan lama perendaman 15 menit (Wahyuni,. Setelah itu dilakukan penggorengan. Disiapkan kompor 2 tungku karena proses menggoreng dilakukan 2 kali dengan menggunakan 2 wajan yang bersebelahan. Setelah digoreng maka ditiriskan diatas tampah besar. Disediakan tampah untuk setelah menggoreng dan tampah untuk memerikan topping. Setelah diberikan topping maka dilakukan pengemasan. Kemasan ini menjadikan mudah dalam mengukur berapa banyak kripik pisang dalam 1 kemasan untuk menentukan harga jual.



Gambar 9. Proses Pembuatan Produk



Gambar 10. Produk yang Dihasilkan

Setelah dilaksanakannya pelatihan kemudian juga akan dilanjutkan dengan pendampingan untuk mengunjungi Kelompok Usaha Bersama memantau hasil pelatihan dengan mulai dari penyediaan bahan baku, ketersediaan alat, proses produksi sampai menghasilkan produk.

SIMPULAN

Tingginya antusiasme ibu-ibu yang terlibat dalam kegiatan ini dapat kami simpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Penggaron Lor Kecamatan Genuk melalui pelatihan pembuatan pisang renyah berbumbu memberikan dampak yang nyata dan tepat guna. Dengan adanya pelatihan pengolahan pisang menjadi pisang renyah berbumbu beserta pengemasannya dapat menunjang ibu-ibu rumah tangga untuk memiliki tambahan penghasilan guna meningkatkan kesejahteraan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Dasuki, I.M. 1991. *Pengaruh cara pemeraman yang berbeda terhadap mutu buah pisang ambon buai (Musaparadiciaca cv. Buai) setelah ditransportasi-kan*. J Hort.1(4):45-52.
- Dj. Noor, A; Umar, S. dan Noor, I. 2005. *Karakteristik Buah Pisang Lahan Rawa Labak Kalimantan Selatan serta Upaya Perbaikan Mutu Tepungnya*. J.Hort. 15 (2): 140-150.
- Hodgetts, Richard M. & Donald F. Kuratko. 2007. *Pathways Small Business Management*. Wiley

Najidah, Nurul & Hesti Lestari. 2019. Efektivitas Program Keluarga Harapan (Pkh) Di Kelurahan Rowosari Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Journal Of Public Policy And Management Review* Vol.8. No.2. 2019 DOI: 10.14710/jppmr.v8i2.23514

Wahyuni, Rekna. *Pengaruh Persentase Dan Lama Perendaman Dalam Kapur Sirih (Caoh2) Terhadap Kualitas Keripik Talas Ketan (Colocasia esculanta)* <https://pdfcoffee.com/pengaruh-persentase-dan-lama-perendaman-dalam-kapur-sirih-caoh2-terhadap-kualitas-keripik-pdf-free.html>. Download nopember 2021