

## **Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Di Desa Tanjung Baru Kecamatan Maje Kabupaten Kaur**

### ***Banana Chips Business Community Partnership Program In Tanjung Baru Village Maje Sub-District Kaur District***

**Bahrul Amri<sup>1</sup>; Sella Warni<sup>2</sup>; Aldi Pernandes<sup>3\*</sup>; Alzen<sup>4</sup>; Nopransyah<sup>5</sup>; Eko Sumartono<sup>6</sup>**  
<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Dehasen Bengkulu, Bengkulu Indonesia

\*Correspondent Author: [aldifernande@gmail.com](mailto:aldifernande@gmail.com)

---

#### **How to Cite :**

Amri, B., et. al (2023). *Banana Chips Business Community Partnership Program In Tanjung Baru Village Maje Sub-District Kaur District*. *Jurnal Abdimas Bhakti Mulia*, Vol. 1 (No. 2). DOI: <https://doi.org/10.33369/bhaktimulia.v1i2.31867>

#### **ARTICLE HISTORY**

Received [15 October 2023]

Revised [20 November 2023]

Accepted [30 Desember 2023]

*This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license*



#### **ABSTRAK**

Kripik pisang biasanya masih diproduksi oleh industri rumahan dengan skala usaha yang relatif masih kecil. Industri rumahan sangat populer dalam masyarakat hal ini disebabkan oleh sedikitnya aplikasi IPTEK dalam proses pengolahan serta masih minimnya metode pemasaran. Bersumber pada latar belakang diatas maka kami melakukan aktivitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan mitra melakukan produksi keripik pisang, yang terletak di desa Tanjung Baru Kecamatan Maje Kabupaten Kaur. Aktivitas Pengabdian yang dilakukan adalah pelatihan dan sosialisasi kepada para pengusaha pembuatan Kripik Pisang dengan bahan utamanya pisang Kapuk, pemberian dorongan perlengkapan serta bahan membuat tingkatkan penciptaan, sosialisasi kemampuan terhadap Sumber Daya Manusia dalam berwirausaha, strategi pemasaran usaha serta kerja sama, mendampingi dalam mendesain kemasan, membantu mengurus sertifikat izin edar serta sertifikat halal, kenaikan pemasukan mitra meningkat menjadi dua kali lipat dari tadinya. Aktivitasnya bisa dijelaskan kalau pemasalahan yang dialami oleh pengusaha saat dulu dan sekarang bisa dilihat sesudah mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat atau dunia usaha khususnya pengusaha kripik Pisang.

**Kata Kunci:** Keripik Pisang, Kemitraan, Wirausaha

#### **ABSTRACT**

*Banana chips are usually still being created by home industries on a small scale. The home industry is popular in enhancing creation because of the minimal application of science and technology in the processing process and the lack of marketing methods. Base on this background, we carry out dedication activities for the Pengabdian*

*Kepada Masyarakat (PKM) with dedicated banana chips producers. Which is located in the Desa Wawoangi Kecamatan Sampolawa Kota Baubau Propinsi Sulawesi Tenggara. Dedicated activities carried out are training in making banana chips, providing encouragement for equioment and materials to increase creation, training in entrepreneurial human resource management, technical tutorials on marketing strategies and cooperation, assistance in making packaging label designs, Assisting PIRT permits and halal certificates, increasing income. Partners so 2 times more then before. Fron this activity, it can be concluded that the problems experienced by partners before the dedication activities can be resolved after exploring community service activities.*

*Keywords: Banana Chips, Entrepreneur, Parthnership*

## I. PENDAHULUAN

Buah yang paling banyak mengandung vitamin dan memiliki khasiat adalah Buah Pisang. Didalam buah pisang terdapat gizi yang sangat baik, dimana menjadi sumber kekuatan atau tenaga bagi kita yang mengkonsumsinya dibandingkan berbagai jenis buah yang lainnya. Pisang menciptakan tenaga 136 kalori per 100 gram. Mineral banyak terkandung dalam buah pisang, kalium, magnesium, besi, fosfor, serta kalsium, memiliki vit B serta C, pro vit A (betakaroten). “Buah pisang bisa di konsumsi dalam wujud fresh maupun diolah jadi wujud santapan lain semacam pisang rebus, pisang goreng, kolak pisang, keripik pisang, serta aneka wujud olahan santapan yang lain (Suyanti serta Supriyadi, 1998)”. Bahan makanan dari pisang dimana disebut juga kripik pisang merupakan olahan makanan yang digemari oleh masyarakat. Pisang yang sangat sesuai buat di buat keripik merupakan pisang batu ataupun pisang kepok. Tipe pisang ini mempunyai wujud yang bundar besar, daging buahnya padat, serta renyah sehabis di goreng.

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 (BSN, 1996). Usaha keripik pisang merupakan salah satu usaha yang cukup menjanjikan secara ekonomi karena keripik pisang memiliki peminat yang cukup banyak. Mulai dari anakanak, 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 (Budiwati, 2012) Permasalahan yang dihadapi oleh mitra pengabdian ini diantaranya keripik pisang masih diproduksi dengan skala kecil karena modal untuk membeli peralatan kurang Pengetahuan mitra masih kurang tentang pemilihan bahan baku yang tepat dan pemanfaatan kunyit yang berfungsi sebagai antioksidan, pewarna, pengawet, dan pemberi aroma alami. Keripik pisang yang dihasilkan hanya satu rasa yaitu asin, kemasan yang digunakan masih sederhana dan belum ada label kemasan, belum memiliki izin edar dari dinas kesehatan kota dan belum memiliki sertifikasi halal dari LPOM MUI. Mitra belum optimal dalam manajemen sumber daya dan strategi marketing.

## II. METODE

Sesi persiapan yang dibutuhkan adalah mengumpulkan semua data yang memiliki kaitan terhadap aktivitas kegiatan dalam mempersiapkan semua kegiatan yang dibutuhkan dalam menyelesaikan aktivitas. Bagian ini terdiri atas : 1. Melakukan pelatihan tentang cara membuat pisang kripik dengan melakukan koordinasi secara terus menerus dengan mitra usaha. 2. Penentuan

pembagian beban kerja harus di diskusikan oleh anggota regu sehingga anggota regu memiliki pekerjaan yang sama. 3. Pelatihan yang dilakukan harus mempersiapkan semua bahan utama dan perlengkapannya 4. Melakukan koordinasi dengan berbagai pihak terkait yang berhubungan langsung dengan kegiatan ini

### III HASIL DAN PEMBAHASAN

Menjajaki aktivitas Sosialisasi dalam membuat keripik pisang memiliki antioksidan. Memperoleh cara mengenai metode menentukan bahan dasar keripik dari pisang yang bermutu, proses pembuatan keripik dari pisang memakai kunyit yang menjadi sumber antioksidan sekalian selaku perona natural serta memperoleh dorongan perlengkapan serta bahan yang dibutuhkan buat tingkatkan penciptaan keripik pisang. Menjajaki tutorial teknis strategi marketing serta kerjasama. Ulasan mengenai hasil pekerjaan ini, bisa menyusun strategi marketing serta sanggup menjalankan usaha bersama antara minimarket sebagai tempat menitip atau menjual makanan olahan yang terbuat dari pisang.

Hasil yang sudah dicapai dari kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini antara lain:

1. Mitra mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang mengandung antioksidan. Mitra mendapatkan ilmu tentang cara pemilihan bahan baku keripik pisang yang berkualitas, proses pengolahan keripik pisang menggunakan kunyit sebagai sumber antioksidan sekaligus sebagai pewarna alami (Gambar 1).
2. Mitra mendapatkan bantuan alat dan bahan yang diperlukan untuk meningkatkan produksi keripik pisang.
3. Mitra mengikuti workshop manajemen SDM kewirausahaan sehingga mitra mampu mengelola SDM yang ada dan dapat membagi tugas secara efektif dan efisien.
4. Mitra mengikuti bimbingan teknis strategi marketing dan kerjasama. Mitra dapat menyusun strategi marketing dan mampu menjalin kerjasama dengan swalayan atau toko makanan untuk menitipkan produk keripik pisang.



Gambar 1. Pelatihan dan Penyuluhan Pembuatan Keripik Pisang bersama Mitra



Gambar 2. Hasil Pembuatan Keripik Pisang

#### IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari aktivitas Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan bisa disimpulkan, kalau selesai melakukan kerjasama Pengabdian kepada Masyarakat maka selanjutnya melihat keahlian pengusaha dalam hal membuat keripik dari pisang bertambah, kenaikan skala penciptaan, bahan keripik dari pisang diharapkan selanjutnya mempunyai izin P-IRT serta memiliki sertifikat halal (Gambar 2), kenaikan pemasukan mitra jadi 2 kali lipat dari tadinya. Kasus yang di hadapi oleh mitra saat sebelum aktivitas dedikasi bisa di selesaikan sehabis menjajaki aktivitas dedikasi PKM ini.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Universitas Dehasen Bengkulu yang memberikan dukungan dana dan Kepala Desa Tanjung Baru yang menyediakan fasilitas dan data yang kami butuhkan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Rudi, and Asrianti Dja'wa. "Pelatihan Pengelolaan Keuangan Badan Keswadayaan Masyarakat (Bkm) Di Kelurahan Lipu Kota Baubau Sulawesi Tenggara." *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR) 2* (2019): 1494-1508.
- Abdullah, Rudi. "Pelatihan Pengelolaan Keuangan Kelompok Masyarakat (POKMAS) di Kelurahan Lipu Kota Baubau Sulawesi Tenggara." *Proceeding of The URECOL* (2020): 31-39. Pratiwi, E. T., Abdullah, R., & Abdullah, L. O. D. (2018). *Training of Financial Management on Society Self-Helping Agency at Kelurahan Palabusa, Baubau City, Southeast of Sulawesi. Seminar Nasional dan The 5th Call For Syariah Paper (SANCALL) 2018.*
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4315-1996 Tentang Keripik Pisang.*

## **Jurnal Abdimas Bhakti Mulia**

Available online at : <http://jurnal.unib.ac.id/index.php/bhaktimulia>

DOI: <https://doi.org/10.33369/bhaktimulia.v1i2.31867>

Budiwati, H. 2012. Implementasi Marketing Mix dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Produk Unggulan Keripik Pisang Agung di Kabupaten Lumajang. Jurnal WIGA, Volume 2, Nomor 2, September 2012.

Januari Suyanti, dan Supriyadi, A., 2008. Pisang, Budi Energi, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Jakarta: PenebarSwadaya