

PENGEMBANGAN POTENSI UMKM DI DUSUN PUCANGANOM A DENGAN PRODUK OLAHAN KERIPIK PISANG

**Agus Taufiq⁽¹⁾, Azjar, Rizky Arief Setiawan, Yoga Pratama, Adrian Jorgy Gabriel,
Annisa Maydhika Fasha, Zulfa Choiriyah, Yanti Tri Utami, Khairul Amri**

⁽¹⁾Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri
Universitas Islam Indonesia

Email : 875210101@uii.ac.id

ABSTRAK

Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan tera raksaksa berdaun besar memanjang dari suku Musaceae. Tanaman pisang merupakan tanaman yang banyak ditemukan di Dusun Pucanganom A. Tanaman ini mudah ditemukan karena mudah tumbuh di lingkungan manapun jika memiliki tanah yang subur. Akan tetapi tanaman pisang yang banyak tersebut belum dimanfaatkan sebagai salah satu produk olahan dan hanya dijual dalam bentuk mentahan saja sehingga memiliki nilai jual yang rendah. Oleh karena itu diadakan program kerja berupa pembuatan olahan keripik pisang. Tujuan yang ingin dicapai dari karya ini adalah untuk menumbuhkan kreatifitas warga dalam hal melakukan pengolahan keripik pisang dan meningkatkan nilai jual dari hasil tani tanaman pisang di dusun Pucanganom A. Kegiatan ini diawali dengan melakukan pencarian vendor untuk packaging serta penggalan potensi pisang yang ada di dusun Pucanganom A. Pembuatan olahan keripik pisang memiliki beberapa tahapan, yaitu melakukan pemilahan pisang, pemotongan, perendaman dalam air garam, penggorengan dan pengemasan. Tanaman pisang yang sangat mudah ditemukan di dusun Pucanganom A diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sumber penghasilan tambahan bagi warga dan masyarakat setempat.

Kata Kunci : pisang, keripik, kreatifitas, Pucanganom

ABSTRACT

Banana is a common name given to the large-leaved, large-leaved giant plants of the Musaceae tribe. Banana plant is a plant that is commonly found in Pucanganom A. This plant is easy to find because it is easy to grow in any environment if it has fertile soil. However, many of these banana plants have not been utilized as one of the processed products and are only sold in the form of raw materials so that they have a low selling value. Therefore a work program is held in the form of making processed banana chips.. The objective to be achieved from this work is to foster the creativity of citizens in terms of processing banana chips and increase the selling value of the banana crop yields in Pucanganom A. Hamlet. This activity begins with a search vengkmdor for packaging and excavating the potential of bananas in Pucanganom A. The processing of banana chips has several steps, namely banana sorting, cutting, soaking in salt water, frying and packaging. Banana plantations that are very easy to find in the Pucanganom A sub-village are expected to be used as a source of additional income for residents and the local community.

Key Words : banana, chips, creatifity, Pucanganom

PENDAHULUAN

Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan terna raksaksa berdaun besar memanjang dari suku *Musaceae*. Beberapa jenisnya (*Musa acuminata*, *M. balbisiana*, dan *M. xparadisiaca*) menghasilkan buah konsumsi yang dinamakan sama. Buah ini tersusun dalam tandan dengan kelompok – kelompok tersusun menjari yang disebut sisir. Hampir semua buah pisang ketika matang, meskipun ada beberapa yang berwarna jingga, merah, hijau, ungu, atau bahkan hampir hitam. Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan sumber energi (karbohidrat) dan mineral, terutama kalium.

Tanaman pisang merupakan tanaman yang banyak ditemukan di Dusun Pucanganom A. Tanaman ini mudah ditemukan karena mudah tumbuh di lingkungan manapun jika memiliki tanah yang subur. Akan tetapi tanaman pisang yang banyak tersebut belum dimanfaatkan sebagai salah satu produk olahan dan hanya dijual dalam bentuk mentahan saja sehingga memiliki nilai jual yang rendah. Oleh karena itu diadakan program kerja berupa pembuatan olahan keripik pisang.

Tujuan yang ingin dicapai dari karya ini adalah untuk menumbuhkan kreatifitas warga dalam hal melakukan pengolahan keripik pisang dan meningkatkan nilai jual dari hasil tani tanaman pisang di dusun Pucanganom A.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini diawali dengan melakukan pencarian vendor untuk *packaging* serta penggalian potensi pisang yang ada di dusun Pucanganom A. pengendalian potensi pisang ini ditujukan kepada masyarakat dan petani pisang yang ada di Dusun Pucanganom A Dengan metode wawancara dan pengamatan langsung di lokasi.

Langkah kedua yaitu proses pembuatan keripik pisang. Proses ini diawali dengan pemilihan pisang yang belum matang, kemudian pisang tersebut diiris tipis menggunakan alat pasha agar memiliki ukuran yang sama dan tipis. Kemudian olahan terbut direndam dalam air garam selama 5 menit, hal ini bertujuan untuk memberi rasa gurih dan tidak lengket ketika digoreng. Selanjutnya potongan tipis pisang tersebut digoreng menggunakan minyak yang banyak sudah benar-benar panas, agar ketika pisang digoreng .gkmdapat langsung terpisah.

Langkah selanjutnya yaitu pembuatan *design packaging* yang bertujuan untuk meningkatkan nilai jual dan tingkat ketertarikan pada produk olahan pisang. Setelah itu pembuatan RAB produk untuk mendapatkan harga kotor, nilai jual, serta keuntungan produk. Langkah terakhir dari program ini yaitu penyuluhan pembuatan keripik pisang pada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode sosialisasi, diskusi, dan praktik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pembuatan olahan keripik pisang berlangsung lancar. Masyarakat tampak antusias dengan kegiatan ini. Adapun beberapa tahapan kegiatan yang dilakukan dalam pembuatan olahan keripik pisang ini sebagai berikut:

1. Tahap 1

Proses pertama yaitu memilih pisang yang belum matang dan berkualitas kemudian pisang tersebut dikupas kulinya dan dicuci bersih, dipotong tipis menggunakan alat pasah dan direndam dalam air garam.



Gambar 1. *Pengupasan kulit pisang dan pencucian*



Gambar 2. *Proses pemotongan pisang menggunakan alat pasha*

2. Tahap 2

Proses kedua yaitu melakukan penggorengan. Potongan pisang yang telah direndam digoreng dalam minyak yang sudah sangat panas hingga warna kuning keemasan.



Gambar 3. *Penggorengan keripik pisang*



Gambar 4. *Potongan pisang setelah digoreng*

3. Tahap 3

Proses ketiga yaitu pengemasan. Melakukan pemilihan hasil penggorengan yang utuh, agar ketika dikemas tampak menarik. Kemudian dipress menggunakan alat *sealer*, kemudian menambahkan label produk identitas produk.



Gambar 5. *Proses packaging keripik pisang*



Gambar 6. Hasil produk keripik pisang

KESIMPULAN

Pembuatan olahan keripik pisang memiliki beberapa tahapan, yaitu melakukan pemilahan pisang, pemotongan, perendaman dalam air garam, penggorengan dan pengemasan. Tanaman pisang yang sangat mudah ditemukan di dusun Pucanganom A diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sumber penghasilan tambahan bagi warga dan masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Pusat KKN DPPM UII yang telah menyelenggarakan KKN di desa Pucanganom dan memberi kesempatan kepada DPL dan mahasiswa untuk menggali potensi wilayah setempat. Terim kasih kami sampaikan juga kepada Kepala Desa Pucanganom dan jajarannya yang telah memberikan ijin untuk penempatan mahasiswa KKN UII, juga terima kasih kepada masyarakat setempat yang telah bekerjasama dengan mahasiswa KKN dalam merealisasikan program kerjanya di wilayah Pucanganom.

REFERENSI

- Mudjajanto, E.S., Kustiyah, L. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang : Peluang Bisnis yang Menjanjikan*. Agro Media: Depok.
- Poerba, Y., Martanti, D., Ahmad, F., Herlina, Handayani, T., Witjaksono. 2017. *Diskripsi Pisang*. LIPI Press: Jakarta.
- Soetanto, E. 1998. *Teknologi Tepat Guna: Pembuatan Keripik Pisang*. Kanisius: Yogyakarta.