

**PELATIHAN PEMBUATAN KRIPIK BUAH NANAS DAN PISANG BAGI TP
PKK DESA SIDODADI**

**TRAINING IN MAKING PINEAPPLE CHIPS AND BANANA CHIPS
FOR TP PKK SIDODADI VILLAGE)**

Sulistiani¹, Novita Chandrawijaya², Mahmudah Nur Fitriani³, Yulia Yustha⁴, Novita Sari⁵
Agribisnis, Universitas PGRI Palangka Raya¹²³, Kehutanan, Universitas PGRI Palangka
Raya⁴, Pendidikan Sejarah, Universitas PGRI Palangka Raya⁵
Sulistiani790@gmail.com¹, novitachandrawijaya@gmail.com²,
mahmudahnurfutriani@gmail.com³, yuliyustha85@gmail.com⁴, novitasari@gmail.com⁵

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini yaitu untuk pendampingan melalui kegiatan pelatihan pembuatan kripik buah nanas dan pisang bagi ibu-ibu TPP PKK desa Sidodadi Kabupaten Pulang Pisau. Para peserta terdiri 12 orang ibu TPP PKK dan 33 orang ibu-ibu desa Sidodadi. Kegiatan ini dilakukan selama 6 bulan, yang dibagi menjadi beberapa tahapan pelaksanaan kegiatan yang diawali dengan observasi, pelaksanaan, dan evaluasi. Pelaksanaan kegiatan didasarkan pada analisis situasi yang didapatkan pada saat observasi dan hasil pengamatan di mana sangat banyak potensi buah nanas dan pisang. Dari hasil wawancara dan observasi itulah kegiatan ini dianggap penting untuk dilakukan sebagai salah satu alternatif pemanfaatan potensi sumberdaya dengan cara peningkatan nilai ekonomi suatu barang dan berguna bagi masyarakat. Produk yang dihasilkan ini diharapkan bisa menjadi produk unggulan desa Sidodadi. Terciptanya produk buah nanas dan pisang yang akan yang telah dikemas lebih menarik dan formula rasa yang lebih baik pula, serta pemasaran produk secara online untuk pemasaran yang lebih luas.

Kata kunci: Kripik buah nanas, pisang

ABSTRACT

The aim of this community service is to provide assistance through training activities in making pineapple and banana chips for TPP PKK women in Sidodadi village, Pulang Pisau Regency. The participants consisted of 12 TPP PKK women and 33 women from Sidodadi village. This activity was carried out for 6 months, which was divided into several stages of activity starting with observation, implementation and evaluation. The implementation of activities is based on an analysis of the situation obtained during observations and the results of observations where there is a lot of potential for pineapples and bananas. From the results of interviews and observations, this activity is considered important to carry out as an alternative for utilizing potential resources by increasing the economic value of an item and making it useful for society. It is hoped that the product produced will become a superior product for Sidodadi village. The creation of pineapple and banana fruit products which will be packaged more attractively and with a better taste formula, as well as marketing the products online for wider marketing.

Key words: Pineapple chips, banana chips

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara tropis yang kaya akan buah-buahan. Buah-buahan dari daerah tropis sudah cukup dikenal dan merupakan salah satu komoditas ekspor yang di sukai dunia (Darmawan, 2019). Buah-buahan tropis selain buahnya cukup segar karena banyak mengandung air, Buah juga menyediakan sumber vitamin C, vitamin B1

(thiamin), vitamin B3 (niacin), vitamin B6 (pyridoxine), asam folat, mineral dan serat (Putri, 2017). Akan tetapi, dengan banyaknya air yang terkandung dalam buah menyebabkan buah tidak tahan lama (Kartika, 2015). Baru beberapa hari saja sudah membusuk. Hal ini dikarenakan air sangat disukai oleh bakteri dan karena terjadinya beberapa reaksi enzimatik yang dipengaruhi oleh faktor dari luar, seperti oksigen (O₂), cahaya, dan kelembaban udara. Apalagi ditambah sifat buah nanas dan pisang saat panen raya, banyak buah-buahan yang tidak dikonsumsi manusia. Akibatnya buah-buahan itu busuk dan dibuang begitu saja.

Desa Sidodadi merupakan salah satu desa dari lima belas desa yang masuk dalam wilayah Kecamatan Maluku Kabupaten Puncu Provinsi Kalimantan Tengah. Desa Sidodadi adalah desa transmigrasi yang kebanyakan penduduknya berasal dari pulau Jawa. Desa Sidodadi beriklim tropis dan memiliki dua musim, yaitu musim hujan dan musim kemarau. Jenis tanah di Desa Sidodadi sebagian besar merupakan tanah gambut (Putro, 2020). Desa Sidodadi dalam sektor pertanian dan perkebunan memiliki topografi yang cocok untuk ditanami tanaman nanas dan pisang. Tanaman nanas dan pisang banyak dijumpai di setiap kebun bahkan di setiap rumah warga. Hal ini menjadikan nanas dan pisang sebagai potensi yang seharusnya dapat dioptimalkan menjadi produk unggulan desa.

Nanas merupakan salah satu jenis buah yang banyak diminati oleh masyarakat. Bentuknya bulat panjang, kulit buahnya bersisik. Kebutuhan vitamin C yang dianjurkan adalah sebesar 30-60 mg per hari, sedangkan rata-rata kecukupan vitamin C untuk keluarga adalah sebesar (53,7±2,2) mg. Sumber vitamin C yang penting di dalam makanan terutama berasal dari buah-buahan dan sayur-sayuran. Dalam suatu buah sumber vitamin C, kadar vitamin C yang lebih tinggi adalah pada bagian kulitnya dibandingkan bagian dagingnya dan bagian dari buah yang paling sedikit mengandung vitamin C adalah bijinya (Nasution, 2019). Buah pisang merupakan buah yang mempunyai kandungan gizi sangat baik, antara lain dapat menyediakan energi dari karbohidrat cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lainnya (Nurmin, 2018). Buah pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium. Buah pisang juga mengandung vitamin C, B kompleks, B6 dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak (Nazudin, 2020).

Berdasarkan hasil pengamatan di desa Sidodadi terdapat beberapa produk unggulan yang dijadikan oleh-oleh khas dari Sidodadi seperti, tape singkong, krupuk singkong, kripik kelakai, nasi singkong. Produk-produk ini dikerjakan oleh kelompok ibu PKK desa Sidodadi. Pola manajemen usaha masih bersifat sederhana yang dikelola secara kekeluargaan. Administrasi pembukuan yang dimiliki oleh kelompok usaha ini hanya berupa buku kas dan buku pesanan. Pemasaran produk kripik-kripik adalah seluruh kecamatan di Sidodadi dan sekarang sudah mulai berkembang hingga sampai kabupaten Puncu.

Permasalahan yang sangat dirasakan oleh pemilik perusahaan ini adalah kripik singkong dalam kemasan kecil tidak tahan disimpan sehingga belum bisa memasarkan

sampai ke swalayan/supermarket. Terbatasnya pemasaran ini disebabkan karena belum adanya izin produksi dan kemasan yang masih sederhana. Hal ini disebabkan karena pihak desa belum memiliki alat pengemas yang memadai dan belum mendapatkan izin industri untuk memasarkan produk tersebut. Agar produk dapat dipasarkan lebih luas diperlukan kemasan yang memenuhi syarat pelabelan.

Melihat antusias para ibu TP PKK desa Sidodadi ini sangat tinggi dalam melaksanakan usahanya tersebut maka dari pihak Perguruan Tinggi khususnya dari Universitas PGRI Palangka Raya memandang sangat perlu memberikan dukungan/bantuan pelatihan pembuatan kripik selain yang sudah diproduksi sebelumnya, yaitu kripik batang/pelepah pisang dan kripik kelakai, demi kesinambungan usaha tersebut serta untuk peningkatan taraf hidup masyarakat khususnya masyarakat desa Sidodadi.

METODE PELAKSANAAN

Mekanisme implementasi program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui pemberdayaan masyarakat pada bidang ekonomi dengan pelatihan dan pendampingan pembuatan kripik nanas dan pisang. Metode pelaksanaan program pelatihan dan pendampingan pembuatan kripik kelapa terdiri dari persiapan program, riset pasar dan formulasi produk, serta strategi marketing. Pada tahap persiapan pelaksanaan pelatihan dan pendampingan program dimulai dengan observasi potensi desa dengan melalui sumber daya alam unggulan Desa Sidodadi. Metode observasi dilakukan melalui sekaligus berkonsultasi langsung dengan kepala desa Sidodadi untuk mengetahui peluang usaha, tantangan, bahan baku dan pemasaran yang dimiliki.

Tahapan kedua adalah proses uji coba pembuatan kripik nanas dan pisang. Pada tahap ini dilakukan pula riset peluang pangsa pasar dalam mencari serta memastikan supplier bahan baku yang diperlukan. Selain itu dilakukan pula analisis tantangan dalam menjalankan usaha ini. Uji coba ini juga diperuntukkan dalam formulasi komposisi bahan baku yang seimbang sehingga dapat menciptakan cipta rasa unggul. Selanjutnya adalah tahap pelaksanaan pelatihan dan pendampingan program. Tahapan ini dilaksanakan melalui workshop pada bagi ibu-ibu TP PKK desa Sidodadi. Selain itu, dilaksanakan pula pelatihan tentang strategi pemasaran produk olahan kripik nanas dan pisang.

Pada pelatihan ini, para peserta diberikan edukasi tentang sistem marketing secara online. Strategi online marketing strategy ini adalah segala usaha yang dilakukan dalam menjajakan produk atau jasa menggunakan media internet. Strategi online dipilih karena dirasa lebih efektif dan efisien dalam mengurangi promotion cost. Selain itu, strategi ini akan lebih luas jangkauan pemasaran produk kepada konsumen dibanding sistem yang lain. Pemasaran secara digital atau online, tentunya akan mempermudah bagi para penjual untuk membangun merek dan brand agar dikenal dan dapat bersaing dalam jangkauan pasar yang luas. Kunci keberhasilan usaha ada pada marketing, prinsip marketing tidak hanya sekedar menjual, namun dapat memberikan

hasil kepuasan yang mendatangkan keuntungan bagi usaha,. Hal ini mengingatkan betapa pentingnya fungsi marketing. Sehingga pemilik harus memberi perhatian khusus agar mendatangkan keuntungan. (Puspatriani, 2022).

| Kegiatan | Pelaksanaan |
|---|---|
| Persiapan Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat | <ol style="list-style-type: none">1. Melakukan Studi Pustaka tentang cara pengolahan kripik pelepah pisang dan kripik kelakai, pengemasan dan strategi pemasaran melalui media online.2. Menghubungi pelatih/mentor pelatihan yang bisa mengolah kripik pelepah pisang dan kripik kelakai.3. Melakukan persiapan alat dan bahan untuk pelatihan cara mengolah kripik pelepah pisang dan kripik kelakai.4. Menentukan waktu pelaksanaan dan lamanya kegiatan pengabdian bersamasama tim pelaksana.5. Menentukan dan mempersiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat. |
| Workshop | Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan kripik buah nanas dan buah pisang |
| Evaluasi | Melakukan evaluasi setelah pelaksanaan pelatihan |

Kegiatan pengabdian ini memiliki relevansi dengan kebutuhan pelatihan pengolahan kripik buah nanas dan pisang. Berdasarkan hasil observasi/pengamatan sebelum pelaksanaan, ibu TP PKK belum memiliki kreativitas dalam mengolah kripik buah nanas, pengemasan dan memasarkan produk secara online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk menghasilkan suatu produk tentunya diperlukan beberapa tahap yang harus dilakukan. Tahap awal yang dilakukan dalam pelaksanaan program ini adalah pendampingan pelatihan pembuatan kripik buah nanas dan pisang kepada masyarakat Desa Sidodadi. Kegiatan pendampingan ini diawali dengan koordinasi dan sosialisasi yang dilaksanakan kepada masyarakat, serta menentukan jadwal pelaksanaan pendampingan pelatihan pembuatan kripik buah nanas

dan pisang. Hal ini dimaksudkan supaya jumlah masyarakat Desa Sidodadi yang bisa mengikuti sosialisasi lebih banyak jumlahnya.

Sosialisasi awal terkait program pemberdayaan melalui pelatihan pembuatan keripik kelapa dalam forum terbuka sangatlah penting dilakukan terlebih dahulu sebelum tahapan proses lainnya. Hal tersebut bertujuan untuk: Pertama, guna mengedukasi masyarakat dalam mengenali potensi alam terbesar yang ada di desanya serta mengolahnya dengan optimal. Kedua, mengedukasi masyarakat terkait pemanfaatan potensi alam yang melimpah untuk diinovasikan menjadi produk bernilai jual tinggi. Tujuan lainnya yakni untuk menciptakan peluang usaha melalui olahan produk lokal yang memiliki ciri khas yang mana kedepan diharapkan dapat menjadi produk unggulan desa.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2023. Pelatihan diberikan kepada kelompok ibu-ibu TP PKK desa Sidodadi. Adapun proses dalam pendampingan pelatihan ini meliputi pemilihan buah nanas dan pisang. Proses perajangan buah nanas dan pisang menggunakan alat perajang. Kemudian, proses pengeringan dalam proses ini bisa dioven agar hasil pengeringannya maksimal atau juga dapat dijemur dengan bantuan panas matahari. Sedangkan proses pembuatan adonan kripik dengan takaran bahan-bahan yang sesuai, keripik yang bentuknya menarik, dan dapat membuat keripik yang renyah dan gurih.



Gambar 1. Proses pembuatan kripik buah

Hasil produksi dari pelatihan tersebut nantinya akan dipergunakan sebagai sampel penjualan yang akan diperjualkan di warung-warung kelontong yang ada di desa, serta diperjualkan di obyek wisata maupun untuk pasar modern sekaligus BUMDES (Badan Usaha Milik Desa).



Gambar 2. Kripik Buahn Nanas dan Pisang

Selain memberikan pelatihan pembuatan kripik buah nanas dan pisang, dilaksanakan pula pemberian pelatihan mengenai strategi pengemasan dan marketing product. Dalam pemasaran produk kripik kelapa ini lebih memanfaatkan media sosial. Strategi pemasaran online (online marketing strategy) merupakan segala bentuk usaha yang berkaitan dengan bisnis guna memasarkan suatu produk ataupun jasa melalui media online yakni internet (Masruchin, 2023). Namun, tidak hanya dilakukan pemasaran saja. Dalam dunia kewirausahaan perlu diadakannya suatu proses brandin gagar produk memiliki nilai jual tinggi di mata para konsumen. Brandingdipilih dengan cara memberikan merk pada produk kripik buah nanas dan pisang. Kegiatan ini bertujuan untuk memasarkan produk kripik kelapa agar dikenali oleh masyarakat luas.



Gambar 3. Packing Produk Kripik Buah Desa Sidodadi

Berdasarkan wawancara, tanya jawab dan pengamatan langsung selama kegiatan berlangsung, kegiatan pengabdian pada masyarakat ini memberikan hasil sebagai berikut.

1. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat desa Sidodadi terkait pentingnya untuk mengembangkan kreativitas diri.
2. Meningkatnya kreativitas dan kepekaan masyarakat desa Sidodadi dalam memanfaatkan potensi dan peluang yang ada di lingkungan.

3. Meningkatnya kemampuan masyarakat desa Sidodadi dalam mengolah buah nanas dan pisang kripik yang variatif dan produktif.
4. Masyarakat desa Sidodadi memiliki pengetahuan dan dapat memasarkan hasil kripik buah nanas dan pisang melalui media online.

Beberapa faktor yang mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah besarnya minat dan antusiasme peserta selama kegiatan, sehingga kegiatan berlangsung dengan lancar dan efektif. Sedangkan faktor penghambatnya adalah keterbatasan waktu pelatihan. Namun faktor penghambat ini dapat diperbaiki pada saat kegiatan evaluasi pada bulan September-Desember 2023.

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa, pengetahuan dan pemahaman dan kreativitas masyarakat desa Sidodadi terutama ibu PKK menjadi meningkat. Keterampilan dan kemampuan masyarakat desa Sidodadi dalam mengolah kripik buah nanas dan pisang semakin meningkat. Keterampilan masyarakat desa Sidodadi dalam menggunakan media online dalam memasarkan produk kripik buah nanas dan pisang semakin meningkat. Masyarakat desa Sidodadi dapat meningkatkan nilai jual buah nanas dan pisang dan menambah penghasilan keluarga melalui penjualan hasil olahan panganan. Pengabdian di Desa Sidodadi ini sangat bermanfaat bagi ibu-ibu yang memiliki usaha pembuatan kripik baik itu dari pisang, ketela, singkong dll, di mana prospek pemasaran produk ini cukup besar. Dengan diberikannya kemasan yang menarik dan diberikan izin dari dinas kesehatan, produk kripik Desa Sidodadi diharapkan di masa mendatang pemasaran produknya mulai meluas dan kalau bisa keluar daerah Kalimantan Tengah. Pengenalan dan penerapan teknologi pembuatan kripik dapat diyakini manfaatnya tidak saja dalam menambah keterampilan dan pengetahuan masyarakat, tetapi juga mendorong masyarakat dibidang perdagangan produk hasil olahan dan di kemudian hari diyakini akan menambah pendapatan keluarga khususnya dan masyarakat desa pada umumnya.

REKOMENDASI

Mengingat besarnya manfaat Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, maka selanjutnya perlu Mengadakan sosialisasi dan pelatihan serupa pada masyarakat kelurahan/desa dan Kecamatan yang lain yang memiliki tipologi sama dengan materi yang sama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih terucap untuk Kepala Desa Sidodadi dan PPL Desa Sidodadi Kecamatan Maluku Kabupaten Pulang Pisau pada pengabdian masyarakat ini, dan dosen serta mahasiswa universitas PGRI Palangka Raya yang telah ikut membantu dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmawan, A. R. (2019). Usaha Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Daun Gelinggang (*Cassia alata* L.) dengan Pemilihan Bahan Tanam dan Penanganan Pascapanen. *Seminar Nasional Perhimpunan Hortikultural Indonesia* (p. 4). Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.
- Kartika, P. N. (2015). Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 89.
- Masruchin, F. R. (2023). Peningkatan Pemasaran Produk UMK Aisyah Melalui Branding Produk dan Kemasan serta Melalui Penjualan Online. *JPP Iptek*, 7(1), 72.
- Nasution, A. Y. (2019). Perbandingan Kadar Vitamin C pada Nanas Segar dan Keripik Nenas dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *JOPS*, 3(1), 112.
- Nazudin. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Buah Pisang Musa Acuminate L (Varietas Pisang Kepok) dan Pisang Musa Paradisiaca L Kunt Var Sapientum (Varietas Pisang Ambon). *Scie Map J*, 2(1), 8.
- Nurmin, N. S. (2018). Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Akademika Kimia*. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), 118.
- Puspatriani, A. D. (2022). Pelatihan Pemasaran Produk UMK – Digital Marketing Tahun 2022 Kelurahan Cipedes, Kecamatan Cipedes, Kota Tasikmalaya. *Darma Abdi Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 57.
- Putri, M. P. (2017). Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Nanas Segar (*Ananas Comosus* (L.) Merr) dan Buah Nanas Kaleng dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Wiyata*, 2(1), 35.
- Putro, H. S. (2020). Implementasi Penggunaan Dana Desa Tahun Anggaran 2019 Berdasarkan Permendes Nomor 16 Tahun 2018 Tentang Prioritas Penggunaan Dana Desa Tahun 2019 Di Desa Kanamit Barat Kecamatan Maluku Kabupaten Pulang Pisau. *Anterior Jurnal*, 19(2), 116.