

**Pengembangan Produksi UKM Keripik Pisang Di Desa  
Kramat Sukoharjo  
Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember Jawa Timur**

<sup>1</sup>Manik Retno Wahyunitisari

<sup>2</sup>Wiwin Retnowati

**Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga  
Jl. Prof. Moestopo No. 47 Surabaya - 60286  
wiwinretnowati@gmail.com**

**Abstrak**

Desa Kramat Sukoharjo Kecamatan Tanggul, Kabupaten Jember merupakan desa terpencil yang berada jauh dari kota. Permasalahan yang terjadi di daerah mitra, kondisi ekonomi masyarakat terhitung rendah. Pendampingan UKM Keripik Pisang Karomah di desa Kramat Sukoharjo Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember, secara umum bertujuan untuk: (1) Memperkuat sinergisme Universitas Airlangga dengan mitra yaitu UKM kelompok tani masyarakat melalui desa binaan (2) Meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat Desa Kramat Sukoharjo dengan meningkatkan kualitas kripik pisang, pengemasan, manajemen keuangan, dan pemasaran yang lebih luas, sehingga penjualan meningkat. Selain itu, keberhasilan UKM ini diharapkan mampu menginisiasi masyarakat sekitarnya, dan (3) Sebagai dosen, kami berharap dengan kompetensi yang dimiliki dapat menyumbangkan tenaga dan pikiran melalui program Pengabdian kepada Masyarakat. Beberapa masalah mitra yang teridentifikasi kurangnya beberapa sarana produksi yang vital, terbatasnya pengetahuan dan teknologi, belum adanya sistem manajemen, dan masih lemah serta belum ada diversifikasi produk dan pemasaran aktif. Tujuan abdimas perbaikan berdasarkan sistem agribisnis sehingga tidak menimbulkan paradoks setelah ada peningkatan produksi akibat perbaikan fasilitas. Perbaikan-perbaikan tersebut adalah: (1) Sub sistem pengadaan sarana produksi dengan bantuan fasilitas produksi, (2) Pada sub sistem produksi melalui pelatihan, manajemen produksi dan keuangan, dan (4) Sub sistem pemasaran. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan beberapa pendekatan dan dibagi menjadi 3 kegiatan yaitu persiapan, pelaksanaan dan monitoring evaluasi. Pada akhir kegiatan terjadi peningkatan produksi dari kelompok petani mitra.

**Kata kunci:** UKM Keripik Pisang, Jember

### **Abstract**

*Kramat Sukoharjo Village, Subdistrict Tanggul, Jember Regency, is a remote village far from the city. The problem found in this partner area was that the economic condition of the community was low. Companion for Karomah Banana Chip SME in Kramat Sukoharjo Village, Subdistrict Tanggul, Jember Regency, in general aimed to: Increase the independence and prosperity of the Kramat Sukoharjo Village community by increasing the quality of banana chips production, packaging aesthetics, financial management, and wider marketing reach, so that it will be able to increase the sales turnover. Some of the partner's problems identified were lack of vital production facilities, limited knowledge and technology, lack of management system, as well as weakness and no diversified products and active marketing. The purpose of this community service activity was to make improvements based on the agribusiness system so that it would not cause paradox after the increase of the production due to facility improvements. These improvements were: (1) in the sub-system of production facilities procurement, that was by providing assistance in production facilities, (2) in production sub-system, by providing training, production and financial management, and (4) in marketing sub-system. Method for implementing this activity was carried out through several approaches and divided into three activities, ie. preparation, implementation and monitoring evaluation. At the end of the activity, there has been an increase in the productivity of banana chips with several flavors and partners are able to improve home-based businesses by implementing better business management, so that the economy of the Kramat Sukoharjo village community increases.*

**Keywords:** *Banana chips SME, Jember*

### **PENDAHULUAN**

Kabupaten Jember adalah salah satu Kabupaten di Indonesia yang terletak di Propinsi Jawa Timur dengan luas wilayah 3.375 km<sup>2</sup> dan jumlah penduduk sebesar 2.858.142 jiwa. Jember terdiri dari 31 kecamatan dan 248 Kelurahan/Desa. ([https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Jember](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Jember)). Desa Kramat Sukoharjo merupakan desa terpencil yang akan dijadikan sasaran Program Pengabdian Masyarakat yaitu UKM Keripik Pisang.

UKM keripik pisang Karomah yang berada di Kelurahan Kramat Sukoharjo Kecamatan Tanggul, diprakarsai oleh Bapak Abdul Rofik. Usaha

ini merupakan *Home Industry* dengan menggunakan pola manajemen keluarga. Namun, usah ini tidak berkembang. Hal ini disebabkan: (1) Belum ada sentuhan inovasi dalam pengolahan produksi kripik pisang, sehingga mitra hanya memproduksi kripik pisang dalam dua rasa yaitu rasa gurih dan manis, (2) Produksi kripik pisang yang dihasilkan masih rendah, yaitu empat kali proses setiap harinya, dan 3 kali dalam seminggu. Satu kali proses diperlukan pisang sebanyak 2 kg atau 6 sisir pisang, (3) Lokasi pemasaran hanya di sekolah-sekolah, pasar atau toko yang ada di sekitar Desa Kramat Sukoharjo, (4) Mitra tidak menggunakan timbangan digital sehingga berat masing-masing kemasan tidak sama. Hal ini seringkali menyebabkan kemasan yang dihasilkan mempunyai bobot lebih berat, dan (5) Kurangnya pengetahuan mitra dalam mengelola manajemen usaha dan pengetahuan mengenai analisis permintaan pasar.

Pengetahuan, pemahaman, dan ketrampilan teknologi tepat guna pembuatan kripik pisang, agar pemberdayaan usaha industri rumah tangga di tengah arus globalisasi dan tingginya persaingan membuat usaha rumahan ini mampu menghadapi persaingan, seperti mengembangkan diversifikasi produk, memperbaiki bentuk dan rasa produk semakin baik lagi, pengembangan sumber daya manusia dan teknologi. Selain itu, harapannya produk ini memiliki keunggulan dengan memanfaatkan buah asli bukan perasa buah dan mampu mengkreasikan kripik pisang supaya berbeda dengan kripik pisang yang dijual pada umumnya.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Penyuluhan dan pelatihan**

Peserta yang hadir adalah masyarakat Desa Kramat Sukoharjo yang terdiri dari Bapak, Ibu dan Remaja. Materi penyuluhan dan pelatihan yang diberikan adalah tentang pengolahan pisang menjadi kripik pisang dan manajemen usaha. Beberapa aspek yang harus diperhatikan untuk meningkatkan kualitas produksi kripik pisang adalah: (1) Memilih jenis pisang. Untuk desa Kramat Sukoharjo lebih banyak menggunakan pisang raja angka, (2) Pisang yang digunakan pisang mentah, segar dan sudah tua dengan tingkat kematangan 80-85%, (3) Untuk proses pencucian harus menggunakan air jernih, (4) Menggunakan minyak goreng kemasan untuk mendapatkan kualitas rasa kripik pisang yang enak dan tidak getir. Penggunaan minyak goreng curah menyebabkan rasa getir dan cepat tengik sehingga tidak bisa tersimpan lama (Bangsawan, S., 2015).

### **Ketrampilan pembuatan kripik pisang**

Pisang dikupas, dicuci dengan air bersih dan diiris tipis-tipis (tebal 2–3 mm) secara memanjang atau melintang dan langsung ditampung dalam bak perendaman yang berisi natrium bisulfit ( $\text{Na}_2\text{SO}_3$ ) 0,3 – 0,5% selama 10 menit untuk menghindari proses oksidasi enzim fenolase yang ada

dalam getah pisang dan ditiriskan.

Selanjutnya, irisan buah pisang digoreng menggunakan minyak kemasan yang dicampur dengan sedikit mentega sehingga warnanya kuning keemasan. Setiap 1 kg irisan pisang membutuhkan 3 liter minyak goreng. Kemudian irisan pisang dimasukkan satu persatu ke dalam penggorengan. Selama penggorengan, dilakukan pengadukan secara pelan-pelan. Penggorengan dilakukan sampai keripik cukup kering dan ditiriskan.

### **Kreasi Rasa Coklat dan Keju**

Cara pertama: Melelehkan coklat batangan atau keju yang telah diris kotak-kotak di atas wajan. Keripik pisang yang telah ditiriskan segera dicampur dengan larutan coklat atau keju cair, diaduk sebentar agar merata, lalu diangkat dan didinginkan (Suryani A, dkk. 2006). Selanjutnya cara kedua: menaburkan coklat dan atau ditambah susu bubuk atau keju pada keripik pisang. Keripik pisang kemudian dimasukkan ke dalam oven pengering untuk memperoleh hasil rasa coklat dan keju lebih gurih, enak, dan garing. Pengovenan dilakukan dengan perapian yang cukup, tidak terlalu panas. Proses pengovenan dikatakan selesai jika keju atau coklat sudah terlihat menyatu atau menempel, dan garing. Proses pengovenan berlangsung lebih kurang 5 10 menit dengan suhu api yang tidak terlalu panas.

Hasil pengovenan ditempatkan ke dalam wadah plastik besar atau ember besar yang siap untuk dikemas. Pengemasan tidak langsung dilakukan tetapi menunggu keripik pisang setelah proses pengovenan tidak panas untuk menghindari rasa atau aroma yang berubah atau tengik (Bangsawan, S., 2015).

### **Sortasi**

Dilakukan untuk mengklasifikasi kualitas atau mutu keripik pisang dengan cara memilah berdasarkan ukuran, warna, dan bentuk keripik yang dihasilkan.

### **Pengemasan**

Menggunakan bahan pengemas plastik polipropilen dengan ketebalan minimal 0,8 mm. Setelah produk keripik pisang dikemas, dilakukan pemeriksaan terhadap penutupan kantong plastik.

### **Pelabelan**

Pemberian label sangat penting karena terkait dengan identitas dari keripik pisang yang dipasarkan dan memberi penampilan yang menarik. Pengemasan keripik pisang pada kegiatan ini dilakukan dengan *hand sealer*.

## **PELATIHAN MANAJEMEN USAHA**

Materi yang diberikan adalah bagaimana melakukan perencanaan usaha dan manajemen keuangan. Perencanaan usaha memuat rencana tempat usaha, pengadaan bahan baku, tenaga kerja yang digunakan, proses produksi sampai dihasilkan produk olahan pisang serta merencanakan keuangan.

### **Harga**

Penentuan harga jual dilakukan dengan cara menghitung biaya produksi ditambah biaya lain-lain (dalam perhitungan biaya tetap dan biaya variabel) dan trend yang berlaku yaitu harga pasar yang berlaku dengan melihat harga yang ditetapkan oleh pesaing. Harga produk bisa dinaikan dari standar harga normal pada kondisi khusus saat permintaan konsumen tinggi (misal pada saat hari raya dimana ada kemungkinan produk ini akan dibanjiri konsumen). Rencananya harga keripik pisang adalah Rp. 7.500,- per 100 gram.

### **Promosi**

Promosi produk keripik pisang akan dilakukan untuk mengenalkan produk ini kepada konsumen. Sebagai permulaan promosi dapat dilakukan secara langsung dari mulut ke mulut dengan mengenalkan produk keripik pisang kepada teman atau langsung ke toko-toko, promosi juga akan dilakukan dengan menempel pamflet-pamflet dan menyebarkan brosur di pinggir jalan dan tempat-tempat strategis lainnya.

### **Analisis Pemasaran**

#### **Produk**

Produk yang direncanakan untuk diproduksi adalah keripik pisang dengan beberapa varian rasa. Keripik pisang yang telah diproduksi akan dipasarkan dengan dikemas dalam plastik dengan berat 100 gram. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang tinggi. Bahan baku pisang yang digunakan adalah pisang matang sehingga rasa manis adalah asli dari pisang itu sendiri. Produk yang dihasilkan adalah salah satu camilan yang dapat menjadi alternatif pilihan bagi konsumen untuk menemani aktivitas sehari-hari.

### **Analisis Keuangan**

Analisis biaya usaha keripik pisang perlu diketahui dengan cara mengidentifikasi apa sajakah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi keripik pisang. Dengan mengetahui berbagai biaya yang harus dikeluarkan, maka, mitra dapat memperhatikan biaya-biaya mana yang dapat digunakan lebih efisien. Biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan saat usaha melakukan produksi maupun tidak melakukan produksi

sedangkan biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan saat usaha melakukan proses produksi (Bangsawan, 2015).

Berikut tabel 1 sampai tabel 6 adalah perkiraan biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga dengan asumsi keripik pisang dihasilkan setiap hari, maka dapat ditetapkan harga pokok keripik pisang tiap satu satuan (per 100 gram kemasan).

### Biaya tetap

Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 1. Biaya Tetap Usaha Keripik Pisang selama 1 (satu) Bulan**

No	Uraian	Juml (unit)	Harga (Rp.)	Biaya (Rp)	Umur Pakai (thn)	Biaya Penyusutan (thn)	Biaya Penyusutan (bulan)
1	Rumah Produksi	1	15.000.000	15.000.000	10	1.500.000	125.000
2	Pisau	2	15.000	30.000	2	15.000	1.250
3	Gunting	1	15.000	30.000	2	15.000	1.250
4	Baskom	2	25.000	50.000	2	25.000	2.083
5	Sealer	1	400.000	400.000	5	80.000	6.667
6	Timbangan	1	300.000	300.000	4	30.000	2.500
7	Kompor	1	200.000	200.000	5	25.000	2.083
8	Tabung gas	1	200.000	200.000	10	20.000	1.667
9	Keranjang	3	50.000	150.000	2	75.000	6.250
<b>Jumlah</b>						1785.000	148.750

### Biaya variabel

Produksi keripik pisang dilakukan setiap hari (30 kali) setiap bulannya. Misalkan, tiap harinya dilakukan 4 (empat) kali proses produksi. Satu kali proses produksi diperlukan pisang sebanyak 2 kg atau dalam sehari diperlukan pisang sebanyak 6 sisir pisang @ Rp. 6.000. Sehingga dalam 1 (satu) bulan diperlukan pisang sebanyak 180 sisir. Minyak goreng yang digunakan dalam satu kali proses produksi dibutuhkan 120 liter minyak goreng.

Dalam satu kali penggorengan bisa dikemas 7 (tujuh) kemasan keripik pisang, sehingga dalam satu hari didapatkan 28 kemasan dan dalam 1 (satu) bulan didapatkan 840 kemasan.

**Tabel 2 Biaya Variabel (Tidak Tetap) Usaha Keripik Pisang Selama 1 (satu) Bulan**

No	Uraian	Jumlah (unit)	Harga (Rp.)	Biaya (Rp.)
1	Pisang matang (sisir)	180	6.000	1.080.000
2	Minyak goreng (liter)	120	12.000	1.440.000
3	Gas LPG (tabung 3 kg)	30	15.000	450.000
4	Plastik (bendel)	1	60.000	60.000
5	Label (kemasan)	840	750	562.500
6	Tenaga kerja /hari	30	25.000	750.000
<b>Jumlah</b>				<b>4.342.500</b>

Berdasarkan kedua tabel tersebut tentang biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh UKM maka dapat diketahui besarnya total biaya yang diperlukan untuk memproduksi keripik pisang.

**Tabel 3. Jumlah Biaya Lain-lain Usaha Keripik Pisang Selama 1 (satu) Bulan**

No	Uraian	Jumlah (unit)	Harga (Rp.)	Biaya (Rp.)
1	Biaya Listrik (bulan)	1	200.000	200.000
2	Biaya transportasi	1	250.000	250.000
3	Biaya promosi	1	100.000	100.000
<b>Jumlah</b>			<b>550.000</b>	

**Tabel 4. Jumlah Biaya Usaha Keripik Pisang per Bulan**

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	148.750
2	Biaya Variabel	4.342.500
3	Biaya lain-lain	550.000
<b>Biaya Total</b>		<b>5.041.250</b>

**Tabel 5. Data Jumlah Biaya dan Harga Keripik Pisang (kemasan 100 gram)**

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Total (Rp/bulan)	5.041.250
2	Jumlah Produksi (kemasan/bulan)	840
3	Harga (Rp/kemasan)	6.001

Jadi berdasarkan ketiga tabel tersebut diperoleh harga Rp 6.001 untuk harga pokok yang terbentuk sebelum pengusaha memperoleh keuntungan. Jika harga jual yang ditetapkan adalah Rp. 7.500,- maka perkiraan penerimaan dan keuntungan yang diperoleh tiap bulannya dapat dilihat pada tabel 6.

**Tabel 6. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Keripik pisang Tap Bulan**

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Jumlah Produksi (kemasan/bulan)	840
2	Harga (Rp/kemasan)	7500
3	Penerimaan (Rp/bulan)	6.300.000
4	Pendapatan (Rp/bulan)	1.258.750

Data-data diatas adalah perkiraan biaya-biaya yang dibutuhkan untuk melakukan usaha keripik pisang. Dengan jumlah biaya yang dikeluarkan tersebut, jumlah produksi tiap bulan adalah 840 kemasan dan dengan menjual keripik pisang Rp. 7.500 tiap kemasan maka didapatkan penghasilan sebesar Rp. 1.258.750 tiap bulannya. Dengan melakukan perencanaan di awal maka harapannya, usaha yang akan dilakukan ke depan dapat berjalan dengan baik.

#### **Pemberian Timbangan digital**

Timbangan digital diberikan untuk menunjang produksi keripik pisang, supaya dapat mengukur dengan tepat berat kandungan kripik pisang dalam kemasan.

#### **HASIL KEGIATAN**

Selama pelaksanaan kegiatan, masyarakat Desa Kramat Sukoharjo Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember sangat antusias, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan selama pelatihan berlangsung. Pelatihan ini dimaksudkan supaya masyarakat mendapatkan wawasan dan pemahaman yang terkait dengan pembuatan keripik pisang. Dari kegiatan ini telah terbentuk 1 kelompok UKM baru di Desa Kramat Sukoharjo yang diketuai oleh Bapak Ridyanto.

Selain itu, juga dilakukan serah terima alat timbangan digital dari tim pengabdian masyarakat kepada ketua UKM Karomah dengan disaksikan oleh pejabat setempat. Hasil akhir kegiatan menunjukkan bahwa: (1) Mitra mampu menghasilkan keripik pisang berbagai varian rasa, (2) Terjadi peningkatan produksi kripik pisang menjadi 2 kali lipat yaitu 1.680 kemasan, dan dan (3) Lokasi pemasaran meluas dan menjangkau Kecamatan tetangga yaitu Kecamatan Bangsalsari dan Rambipuji Kabupaten Jember dan bahkan sampai Kabupaten sekitarnya, (4) Dengan menggunakan timbangan digital, maka berat yang dihasilkan tiap kemasan sama, dan (5) Mitra mampu meningkatkan usaha rumahan dengan melaksanakan manajemen usaha yang lebih baik sehingga perekonomian meningkat.

## KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat di Desa Kramat Sukoharjo Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember berjalan baik dengan meningkatnya antusiasme masyarakat Desa Kramat Sukoharjo untuk membuat keripik pisang dan melalui pelatihan kewirausahaan, semangat dan keinginan serta pengetahuan anggota dalam berwirausaha akan semakin meningkat sehingga mengurangi permasalahan rendahnya pendapatan warga.

## DAFTAR PUSTAKA

Bangsawan, S., 2015, Manajemen Pemasaran Usaha Kecil, Graha Ilmu, Yogyakarta.

[https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Jember](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Jember). Diakses tanggal 26 Agustus 2019.

Suryani A, Erliza H, Purnaman W., 2006, Membuat Keripik Pisang Aneka Rasa, Penebar Swadaya, Jakarta.

## LAMPIRAN



**Gambar 1. Penyuluhan pembuatan kripik pisang dan manajemen usaha**



**Gambar 2. Proses pengemasan kripik pisang**



**Gambar 3. Produk kripik pisang KAROMAH**