

## PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PISANG BALADO

**Cheratun Hisan<sup>1</sup>, Nurcahya Hartaty Posumah<sup>2</sup>**

Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Luwuk

Email : nurcahyahartatyposumah@gmail.com

### ABSTRAK

Salah satu makanan ringan (snack) yang dapat dikembangkan dan bahan bakunya cukup banyak dipasaran adalah kripik pisang. Di Desa Simpangan bahan baku pisang begitu melimpah dan selama ini hanya dijual secara mentah saja tanpa ada pengolahan untuk menambah nilai ekonomis dari pisang tersebut. Salah satu penyebabnya adalah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang masih relatif rendah. Masih redahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi kripik yang bernilai ekonomi lebih tinggi, membutuhkan perhatian dari berbagai pihak, salah satunya dengan cara melakukan pelatihan bagi masyarakat dalam membuat kripik pisang ini. Adapun Tujuan dari artikel ilmiah adalah (1) Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat keripik dari pisang yang dapat dijadikan sebagai usaha rumah tangga. (2) Meningkatkan pendapatan keluarga.

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 24 - 25 juli 2017, bertempat di desa Simpangan tepatnya di Balai Desa Simpangan Kecamatan Masama.

Hasil yang didapatkan adalah (1) Terciptanya produk kripik pisang balado hasil karya masyarakat Desa Simpangan. (2) Tingkat partisipasi masyarakat cukup baik, sehingga kegiatan yang dijalankan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat sasaran (3) Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam membuat kripik pisang sehingga kedepannya mereka mampu membuat sendiri bahkan dapat membuka usaha rumahan sebagai salah satu alternatif usaha keluarga.

Kata Kunci : Kripik Pisang Balado, Keterampilan, Desa Simpangan

### PENDAHULUAN

Era globalisasi saat sekarang ini menuntut masyarakat untuk lebih banyak beraktivitas sehingga kurang memperhatikan pola makanan. Konsumsi pangan saat ini lebih cenderung mengkonsumsi makanan praktis ataupun siap saji (*ready to eat*). Produk makanan siap saji telah banyak beredar dimasyarakat, salah satunya adalah *Kripik*, merupakan salah satu produk olahan melalui proses penggorengan dengan penambahan bumbu serta di campur dengan bahan pengikat kemudian di cetak menjadi bentuk tertentu, yang selanjutnya dikemas, dilabel serta di pasarkan ke konsumen. Bahan baku yang biasa di gunakan untuk membuat Kripik dari produk hasil usahatani dan yang paling banyak dimanfaatkan adalah pisang dan ubi.

Sekarang banyak dijumpai berbagai macam makanan jajan tradisional dengan berbagai bentuk dan kualitas yang beragam namun jenis makanan tersebut fungsinya sebagai makanan tambahan atau sering disebut dengan istilah "camilan". Lebih istimewa lagi bahwa makanan jajan tradisional sudah menjadi "makanan ringan" atau "snack" yang disajikan pada berbagai jamuan pertemuan atau rapat-rapat mulai tingkat rukun tetangga sampai pertemuan antar para pejabat penting. Dengan demikian jika dicermati ternyata makanan jajan tradisional sudah memiliki status sebagai pengganti makanan modern yang serba terbuat dari terigu pada berbagai acara pertemuan. Hal ini berarti bahwa respon masyarakat terhadap makanan jajan tradisional masih sangat berminat sekali. Keadaan demikian juga dapat dilihat pada daftar menu snack yang ditawarkan oleh berbagai agen catering makanan (Anonim 2004). Jadi makanan jajan tradisional tidak lagi dikonsumsi masyarakat pedesaan saja yang tradisional namun juga masyarakat perkotaan.

Sekarang banyak dijumpai berbagai macam makanan jajan tradisional dengan berbagai bentuk dan kualitas yang beragam namun jenis makanan tersebut fungsinya sebagai makanan tambahan atau sering disebut dengan istilah "camilan". Lebih istimewa lagi bahwa makanan jajan tradisional sudah menjadi "makanan ringan" atau "snack" yang disajikan pada berbagai jamuan pertemuan atau rapat-

rapat mulai tingkat rukun tetangga sampai pertemuan antar para pejabat penting. Dengan demikian jika dicermati ternyata makanan jajan tradisional sudah memiliki status sebagai pengganti makanan modern yang serba terbuat dari terigu pada berbagai acara pertemuan. Hal ini berarti bahwa respon masyarakat terhadap makanan jajan tradisional masih sangat berminat sekali. Keadaan demikian juga dapat dilihat pada daftar menu snack yang ditawarkan oleh berbagai agen catering makanan (Anonim 2004). Jadi makanan jajan tradisional tidak lagi dikonsumsi masyarakat pedesaan saja yang tradisional namun juga masyarakat perkotaan.

Melihat minat masyarakat yang demikian tinggi terhadap konsumsi makanan ringan, olehnya itu usaha makanan ringan cukup menjanjikan sebagai salah satu alternatif usaha yang dapat dikembangkan. Salah satu makanan ringan (snack) yang dapat dikembangkan dan bahan bakunya cukup banyak dipasaran adalah kripik pisang. Di Desa Simpangan bahan baku pisang begitu melimpah dan selama ini hanya dijual secara mentah saja tanpa ada pengolahan untuk menambah nilai ekonomis dari pisang tersebut. Salah satu penyebabnya adalah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang masih relatif rendah.

Masih redahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi kripik yang bernilai ekonomi lebih tinggi, membutuhkan perhatian dari berbagai pihak, salah satunya dengan cara melakukan pelatihan bagi masyarakat dalam membuat kripik pisang ini. Dengan harapan setelah dilakukannya pelatihan keterampilan masyarakat dapat meningkat dalam hal pengolahan pisang menjadi kripik.

Oleh karena itu maka kami sebagai mahasiswa KKN PPM angkatan ke XXIII mengangkat judul artikel ilmiah Pelatihan Pembuatan Kripik Pisang Balado di Desa Simpangan guna meningkatkan keterampilan masyarakat.

### **Tujuan**

Adapun Tujuan dari artikel ilmiah adalah

1. Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat kripik dari pisang yang dapat dijadikan sebagai usaha rumah tangga
2. Meningkatkan pendapatan keluarga

### **METODE**

#### **Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 24 - 25 juli 2017, bertempat di desa Simpangan tepatnya di Balai Desa Simpangan Kecamatan Masama.

#### **Persiapan alat dan bahan**

Dalam mempersiapkan alat dan bahan mahasiswa dibantu oleh masyarakat sehingga alat dan bahan sangat mudah dan cepat terkumpul:

1. Alat
  - Pisau
  - Wajan dan alat Penggorengan
  - Kompor
2. Bahan
  - Pisang
  - Bumbu balado
  - Minyak Goreng

#### **Prosedur Kerja**

Langkah-langkah dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan kripik pisang balado adalah sebagai berikut

1. Sosialisasi dan koordinasi dengan seluruh masyarakat sasaran untuk menyamakan persepsi
2. Menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan pelatihan
3. Menghadirkan narasumber
4. Melaksanakan kegiatan pelatihan

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah:  
Tabel 1. Prosedur Pelaksanaan Kegiatan

| Tahapan Pelaksanaan | Kegiatan                          | Metode                              | Materi   |
|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|
| Pelaksanaan         | Sosialisasi ke Masyarakat sasaran | Pertemuan dengan masyarakat Sasaran | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyamakan Persepsi</li> <li>- Menetukam Program-Program yang akan dilaksanakan</li> <li>- Menentukan waktu Pelaksanaan Kegiatan</li> </ul>                                     |
|                     | Palaksanaan                       | Partisipatif                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyiapkan alat dan bahan</li> <li>- Menghadirkan narasumber dalam pelatihan pembuatan kripik pisang</li> <li>- Pelaksanaan pelatihan pembuatan kripik pisang balado</li> </ul> |

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan “pembuatan kripik pisang balado” dilakukan pada bulan Juli 2017. Program yang dilaksanakan mulai dari observasi untuk menentukan masalah yang dihadapi dan potensi lokal yang dapat diangkat menjadi program kerja, sosialisasi dalam hal ini melakukan persiapan awal, penentuan masyarakat sasaran, menyapkan alat dan bahan sampai dengan pelaksanaan kegiatan.

Pada tahap awal pelaksanaan program dilaksanakan kegiatan berupa persiapan awal yakni penyamaan persepsi, penentuan jadwal pelaksanaan kegiatan, persiapan alat dan bahan yang yang dibutuhkan terutama bahan baku pisang, penentuan masyarakat sasaran yang akan dihadirkan, penentuan narasumber kegiatan pelatihan sampai dengan sosialisasi dan pelaksanaan kegiatan. Pelaksanaan kegiatan didasarkan pada analisis situasi yang didapatkan pada saat obeservasi dan hasil pengamatan dimana sangat banyak potensi pisang yang hanya selama ini hanya dijual mentah saja tanpa melalu pengolahan, wawancara dengan pemerintah desa sampai dengan tokoh masyarakat. 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 pada khususnya.

Dalam rangka penyamaan persepsi dan waktu pelaksanaan kegiatan, maka pertama-tama dilaksanakan kegiatan sosialisasi dan koordinasi dengan masyarakat sasaran dalam hal ini ibu-ibu PKK untuk menyamakan persepsi waktu dan kegiatan yang akan dilaksanakan. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan kesepakatan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan program dan perlu disyukuri bahwa partisipasi masyarakat dalam pelaksanaan program cukup baik sehingga perogram dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditentukan sebelumnya.

### A. Sosialisasi Pendampingan Pembuatan Kripik Pisang Balado

Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan pada bulan juli 2017 tepatnya pada tanggal 22 juli 2017. Bertempat di balai desa Simpangan. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pemahaman awala kepada seluruh masyarakat sasaran tentang produk kripik pisang balado secara umum mulai dari cara pembuatan, manfaat dan kegunaan yang bisa didapatkan dari pelatihan pembuatan kripik pisang balado ini. Dalam tahapan sosialisasi pula diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat untuk ikut terlibat dalam kegiatan ini

Dalam pelaksanaan sosialisasi ini tidak ditemukan kendala yang berarti oleh karena masyarakat sasaran sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini dan partisipasinya cukup baik. dari sisi narasumber juga tidak menemui kendala oleh karena narasumber yang dihadirkan adalah Dosen

fakultas Petanian Unismuh Luwuk yang bersedia menjadi narasumber dalam kegiatan. Berikut ini Dokumentasi kegiatan sosialisasi Pendampingan Pembuatan Kripik Pisang Balado



**Gambar 1. Sosialisasi Dengan masyarakat**

Dilaksanakannya kegiatan sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan pemahaman awal dan kesadaran kepada seluruh masyarakat akan pentingnya mengikuti program kerja pembuatan kripik pisang balado yang akan dilaksanakan setelah sosialisasi dilakukan.

#### **B. Pelatihan Pembuatan Kripsi Pisang**

Pelatihan pembuatan kripik pisang dilaksanakan selama dua hari dengan menghadirkan seluruh masyarakat sasaran dalam hal ini ibu PKK. Pelatihan dilakukan mulai dari menyiapkan bahan yaitu mengupas dan mengiris pisang yang telah tersedia sedangkan sebagian peserta menyiapkan bumbu-bumbu lainnya. Setelah seluruh bahan sudah siap maka langkah selanjutnya membuat kripik pisang balado. Berikut ini gambar pelatihan pembuatan kripik pisang Balado.



**Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Kripik Pisang Balado**

Pelatihan yang dilakukan memberikan manfaat bagi masyarakat sasaran berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat kripik pisang balado. Sehingga kedepannya keterampilan yang telah didapatkan bisa dikembangkan menjadi suatu usaha rumahan bagi masyarakat di Desa Simpangan dalam usaha pemanfaatan potensi pisang yang dimiliki.

## **KESIMPULAN**

1. Terciptanya produk kripik pisang balado hasil karya masyarakat Desa Simpangan
2. Tingkat partisipasi masyarakat cukup baik, sehingga kegiatan yang dijalankan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat sasaran
3. Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam membuat kripik pisang sehingga kedepannya mereka mampu membuat sendiri bahkan dapat membuka usaha rumahan sebagai salah satu alternatif usaha keluarga.

## **DAFTAR PUSTAKA**

[Http://Google/Rv6RWD](http://Google/Rv6RWD). *Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Kripik Pisang*. (Diakses Tanggal 6 Agustus 2017)

Djaafar dan Siti, 2003. *Ubi Kayu dan Olahannya*. Kanisius, Yogyakarta

Prasasto, S. 2008. *Aspek Produksi Keripik*. Erlangga Jakarta