

PEMBUATAN KERIPIK PISANG ANEKA RASA KHAS JREBENG

Joko Priyono, Deddy Kurniawan, Ayu Shintiya

Ekonomi Manajemen, Ekonomi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Jl. Semolowaru No.45, (031) 5931800

Abstrak

Desa Jrebeng merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik dengan mayoritas pekerjaan sebagai petani. Salah satunya adalah pisang yang banyak terdapat di daerah tersebut. Pisang dapat diolah berbagai hasil dan aneka olahan makanan seperti keripik pisang. Untuk meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga melalui wirausaha. Keripik Pisang Jrebeng di Desa Jrebeng sangat kurang, oleh karena itu program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan penduduk di kawasan desa Jrebeng dengan cara memberikan pengetahuan tentang cara berwirausaha yang baik dengan cara itu diharapkan dapat membantu ibu rumah tangga dalam berpola pikir yang baik jika suatu saat nanti ingin memulai membuka usaha suatu hari nanti. Metode yang digunakan adalah wawancara dan bekerja sama dengan warga desa dalam meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga melalui wirausaha Keripik Pisang Aneka Rasa Khas Jrebeng. Analisa yang digunakan adalah analisa kualitatif yang wawancaranya dianalisis untuk memperoleh data pengetahuan tentang wirausaha. Hasil analisa menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan warga tentang wirausaha Keripik Pisang masih cukup rendah ,program yang dijalankan adalah melakukan sosialisasi tentang peningkatan pendapatan ibu rumah tangga melalui wirausaha Keripik Pisang Jrebeng di Desa Jrebeng dan dengan melakukan demo masak bersama ibu rumah tangga setempat berupa produk makanan yang berasal dari pisang yang di harapkan nantinya dapat menjadi suatu produk yang dibanggakan masyarakat Desa Jrebeng.

Kata kunci :profil desa, peningkatan, pendapatan, wirausaha, pengetahuan

Pendahuluan

Latar Belakang

Keripik pisang merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen. Rasanya yang renyah dan murah harganya yang ditawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai anda bersama rekan dan keluarga. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik pisang mulai diinovasikan berbagai varian rasa, seperti ada yang menggunakan tambahan coklat, *green tea* dan pedas pada keripik pisang tersebut.

Meskipun trend tersebut belum lama dikenal masyarakat luas, namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen yang beralih untuk menjual Keripik Pisang ini. Sejatinya, produk keripik pisang bukan barang baru bagi masyarakat Indonesia. Namun dengan menambahkan sedikit inovasi, kini keripik tersebut banyak dicari konsumen dan menjadi salah satu peluang bisnis menarik yang menjanjikan untung besar bagi pelakunya.

Permasalahan

Masyarakat desa Jrebeng hanya mengetahui keripik pisang rasa manis dan masih menggunakan teknik pengemasan secara tradisional tanpa memperhatikan prinsip-prinsip desain kemasan yang komprehensif sehingga terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat desa Jrebeng yang antara lain sebagai berikut:

1. Variasi rasa yang diketahui masyarakat desa Jrebeng hanya rasa manis.
2. Masyarakat desa Jrebeng hanya membuat Keripik Pisang saat ada acara tanpa ada niat untuk dijual.
3. Kemasan yang digunakan masih sangat sederhana hanya menggunakan plastik biasa sehingga tidak mampu menarik minat pembeli.

4. Masyarakat desa Jrebeng tidak memiliki kemampuan dan wawasan mengenai desain kemasan dan tidak memiliki pengetahuan cara-cara pengolahan perumusan strategi pemasaran yang tepat sasaran.
5. Masyarakat desa Jrebeng belum mengetahui cara menghitung harga produk dan cara menentukan laba yang diinginkan.

Metode

Pendekatan yang diusulkan untuk menawarkan solusi atas permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat desa Jrebeng adalah memberikan pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa dan penyuluhan tentang strategi pemasaran yang tepat sekaligus pembuatan desain kemasan produk yang menarik minat pembeli.

Rencana kegiatan untuk menghasilkan solusi masalah yang ditawarkan kepada mitra program kerja KKN disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Rencana Kegiatan

o	Rencana Kegiatan	Indikator Hasil
	Koordinasi antara anggota tim pelaksana dengan pihak mitra	Kesepakatan rencana kegiatan dan bentuk partisipasi mitra
	Perencanaan teknis pembuatan dan pengemasan keripik pisang serta penyuluhan strategi pemasaran dan keuangan keripik pisang	Kesepakatan dalam mempersiapkan kegiatan
	Pelaksanaan pembuatan dan pengemasan keripik pisang serta	Mitra memahami dan menerapkan

	penyuluhan strategi pemasaran dan keuangan keripik pisang	pada produknya
	Monitoring Evaluasi	
	Pembuatan Laporan	Laporan Pertanggung Jawaban dan Artikel Ilmiah

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program adalah berperan aktif dalam setiap pelatihan yang di programkan dan sanggup mengimplementasikan hasil pelatihan

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan yang dilakukan dalam program kerja kuliah kerja nyata (KKN) ini diawali dengan berkoordinasi dengan Ibu Kepala Desa Jrebeng, koordinasi awal yang dilakukan untuk menentukan kegiatan yang akan dilakukan dan teknologi yang dikembangkan sebagai upaya untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat desa Jrebeng.

Dari pelaksanaan kegiatan yang dilakukan, hasil yang telah dicapai, pertama pelatihan pembuatan keripik pisang dengan berbagai aneka rasa yaitu coklat, green tea, dan rasa pedas serta penyuluhan tentang strategi pemasaran yang tepat sasaran agar dapat dijadikan dasar untuk menentukan desain kemasan.

Dalam pembuatan keripik pisang aneka rasa masyarakat diajari membuat keripik pisang dengan 3 varian rasa yaitu coklat, green tea dan pedas. Kemudian masyarakat juga di ajari atau diberi tahu contoh kemasan produk yang menarik. Pembuatan keripik pisang diakhiri pukul 10.15. Setelah itu dilanjutkan dengan memberikan penyuluhan strategi pemasaran dan keuangan keripik pisang yang dilakukan oleh anggota divisi kewirausahaan jurusan ekonomi.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan

Materi ini membahas tentang analisa SWOT keripik pisang dan strategi pemasaran dalam hal memasarkan produk baik secara online maupun secara offline. Penyuluhan ini dimulai pukul 10.15 dan berakhir pukul 11.00.

Pelaksanaan yang ada di Balai Pertemuan Dusun Brayo hampir sama yaitu pembuatan keripik pisang dimulai pukul 13.45 dan diakhiri 14.30 dan dilanjutkan penyuluhan strategi pemasaran dan keuangan yang dimulai pukul 14.30 dan diakhiri pukul 15.15.

Fungsi dari kegiatan ini adalah agar masyarakat desa Jrebeng mengetahui varian-varian yang dapat dikembangkan dalam pembuatan keripik pisang. Selain itu juga dapat mengetahui desain kemasan yang menarik pembeli dan juga mengetahui strategi pemasaran serta keuangan sebuah produk.



Gambar 3. Produk

Kesimpulan

Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan pengadaan Kewirausahaan berupa pembuatan produk serta desain kemasan guna meningkatkan penjualan produk. Selain itu masyarakat desa Jrebeng yang menjadi mitra pada program kerja ini diberikan pula penyuluhan tentang pemasaran dan keuangan keripik pisang dan pelatihan cara pembuatan keripik pisang aneka rasa. Dengan harapan usaha dapat dikelola dengan lebih profesional dan dapat membantu masyarakat untuk mendapatkan penghasilan tambahan.

Referensi

<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3675319/cara-membuat-keripik-pisang-coklat-khas-lampung-renyah-dan-enak-ala-rumahan>