

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PISANG DAN PENENTUAN HARGA POKOK (HPP) PADA KELOMPOK MITRA DI DESA BUON MANDIRI KECAMATAN LUWUK UTARA

TRAINING OF BANANA CHIPS MAKING AND DETERMINATION OF CORPORATE PRICE (HPP) ON PARTNER GROUP IN BUON MANDIRI VILLAGE, LUWUK UTARA DISTRICT

Ramadhani Chaniago^{1*}, Haruni Ode², Rahman Dani Lasamadi³, Darni Lamusu⁴

^{1, 3, 4} Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Luwuk

² Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Luwuk

***Email@korespondensi :** idthon86chaniago@gmail.com

Article History:

Received: 30 Juli 2022

Revised: 2 Agustus 2022

Accepted: 22 September 2022

Keywords: *Banana, Chips, Kosabangsa.*

Abstract

Many banana plants grow in Buon Mandiri Village, the large number of banana plants so far has not been sold in processed form but is sold in the form of bananas per comb or per bunch. Usually these bananas are bought by collectors with an average price of Rp. 35,000.00 tokens. The types of bananas in Buon Mandiri village are mostly plantains, horn bananas, kepok bananas and lowe bananas. Bananas are often consumed as fresh fruit and can be used as chips. This activity was socialized through the Community Building Social Collaboration Program (Kosabangsa) with the theme "Diversification of processed bananas to increase economic independence of the Jalapagos Biot Matami Group, Buon Mandiri Village, North Luwuk". This activity aims to provide knowledge and skills to target partners in processing bananas into chips while at the same time determining the cost of goods sold. In this article, we explain the processing of banana chips and their packaging and continue with the activity of determining the Cost of Goods Sold (HPP) of the product.

Abstrak

Tanaman pisang banyak tumbuh di Desa Buon Mandiri, banyaknya hasil tanaman pisang selama ini belum dijual dalam bentuk olahan tetapi dijual dalam bentuk buah pisang per sisir atau per tandannya. Biasanya pisang ini dibeli oleh pengepul dengan harga rata-rata Rp. 35.000,00 pertandan. Jenis pisang yang ada di desa Buon Mandiri kebanyakan adalah pisang raja, pisang tanduk, pisang kepok dan pisang lowe. Buah pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat dimanfaatkan menjadi keripik. Kegiatan ini disosialisasikan melalui Program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (Kosabangsa) yang bertemakan "Diversifikasi olahan pisang untuk meningkatkan kemandirian ekonomi Kelompok Lapak Jalapagos Biot Matami Desa Buon

Mandiri Luwuk Utara”. Kegiatan ini bertujuan untuk agar dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra sasaran dalam mengolah pisang menjadi keripik sekaligus dapat menentukan harga pokok penjualannya. Pada artikel ini, kami menjelaskan proses pengolahan keripik pisang dan pengemasannya serta dilanjutkan dengan kegiatan menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP) produk.

Kata Kunci : Pisang, Keripik, Kosabangsa.

PENDAHULUAN

Pisang merupakan tanaman khas daerah tropis. Namun jika ditanam pada lahan daerah subtropis atau pegunungan, tidak masalah karena tanaman pisang bisa beradaptasi pada cuaca yang cukup dingin. Tanaman ini bisa bertahan hidup pada daerah yang kekurangan air, karena pisang bisa menyuplai air dari batang yang memiliki kandungan air yang tinggi, namun konsekuensinya pertumbuhannya menjadi tidak maksimal. Tumbuh dengan baik mulai dari dataran rendah hingga ketinggian 1300 meter dari permukaan laut. Curah hujan yang diinginkan tanaman ini sekitar 1500 sampai 2500 mm per tahun dengan temperatur 15-35°C (Distan Purbalingga, 2018).

Pisang adalah buah yang dikenal luas di Indonesia. Buah pisang bisa dinikmati dengan berbagai cara: dimakan langsung, digoreng, dikukus, atau diolah bersama bahan lain. Tapi pisang tidak hanya enak, manfaatnya banyak diantaranya adalah membantu atasi hipertensi, sumber karbohidrat dan vitamin a, pisang per lancar metabolisme, meningkatkan kekebalan tubuh, melancarkan aliran oksigen ke otak, mengatasi anemia, menurunkan berat badan, menyehatkan tulang, pisang sebagai "mood food", untuk merawat kulit (Kemenkes, 2018). Menurut hasil penelusuran awal, tanaman pisang banyak tumbuh di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai.

Produksi komoditi pisang di Kabupaten Banggai pada tahun 2018-2019 terlihat meningkat sesuai data produksi menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Banggai yaitu 21.679 ton menjadi 38.277 ton (BPS Banggai, 2019). Desa Buon Mandiri merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Luwuk Utara yang berjarak ± 9 Km ke arah timur dari ibu kota Kecamatan Luwuk Utara, berjarak ± 21 Km dari ibu kota Kabupaten dan 629 Km dari ibu kota Propinsi Sulawesi Tengah. Desa Buon Mandiri memiliki luas wilayah seluas ± 3.333 M² secara administrasi terdiri dari 2 Dusun. Desa Buon Mandiri memiliki penduduk sejumlah 915 jiwa dengan jumlah Kepala Keluarga 242 (KK) yang tersebar dalam 2 Dusun dengan rincian laki-laki 497 jiwa dan 418 jiwa perempuan terdiri atas 103 KK atau (42,56%), miskin 109 KK atau (45,04%) prasejahtera (RPJMDes, 2019). Dengan kondisi alamnya yang terdiri dari 25 % dataran, 60 % perbukitan dan 15 % pegunungan yang sangat potensial untuk pembudidayaan tanaman pangan ataupun tanaman perkebunan, misalnya jagung, ubi-ubian, padi ladang serta berbagai jenis pisang yang bisa dikembangkan menjadi aneka olahan berbahan baku pisang.

Mitra sasaran bernama “Kelompok Lapak Jalapagos Biot Matami” desa Buon Mandiri, beranggotakan 25 orang yang memiliki usaha di lapak-lapak sepanjang tepi jalan. Mitra menjual makan tradisional yang terbuat dari beras dimasing-masing lapaknya misalnya jaha (nasi yang dimasak dalam bambu), lalampa dan gogos (nasi yang dimasak dalam bungkusan daun pisang). Selain itu, mitra juga menjual buah pisang yang masih dalam kondisi mentah maupun segar yang digantung dimasing-masing lapak. Tanaman pisang banyak tumbuh di Desa Buon Mandiri,

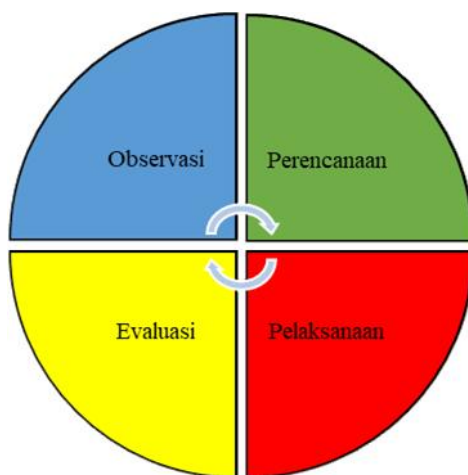
banyaknya hasil tanaman pisang selama ini belum dijual dalam bentuk olahan tetapi dijual dalam bentuk buah pisang per sisir atau per tandannya. Biasanya pisang ini dibeli oleh pengepul dengan harga rata-rata Rp. 35.000,00 pertandan. Jenis pisang yang ada di desa Buon Mandiri kebanyakan adalah pisang raja, pisang tanduk, pisang kepok dan pisang lowe. Buah pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan. Pisang mentah dan segar dapat diolah menjadi pati, sirup glukosa, gaplek, tepung dan keripik (Ongelina, 2013). Pembuatan keripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar. Buah pisang yang bagus untuk diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk (Ramlawati & Serang, 2019).

TUJUAN KEGIATAN

Tujuan dari kegiatan ini adalah agar dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra sasaran dalam mengolah pisang menjadi keripik sekaligus dapat menentukan harga pokok penjualannya.

METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Buon Mandiri, Kecamatan Luwuk Utara, Kabupaten Banggai. Pelatihan ini ditujukan pada kelompok ibu-ibu penjual di lapak-lapak tepi jalan. Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah observasi, perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Penjelasan dari bagan di atas adalah 1) Observasi, dilakukan untuk mengetahui kondisi dan situasi awal dari lokasi pengabdian; 2) Perencanaan, dilakukan untuk mempersiapkan segala bentuk yang mendukung kegiatan pengabdian; 3) Pelaksanaan, dilakukan dalam rangka melaksanakan kegiatan sesuai perencanaan; 4) Evaluasi, dilakukan untuk mengetahui hasil kegiatan pengabdian dan melakukan tindak lanjut kegiatan pengabdian. Dalam pelaksanaannya digunakan beberapa metode, antara lain: Metode ceramah, digunakan untuk menyampaikan materi terkait dengan cara pengolahan keripik dan cara penentuan harga pokok penjualan dari produk keripik pisang. Metode praktek, dilakukan untuk mempraktekkan cara mengolah keripik pisang dan cara pengemasannya.

Adapun kegiatan yang dilaksanakan adalah proses pengolahan keripik pisang. Sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas produk, program pelatihan aneka olahan pisang menerapkan teknologi yang berbasis higienitas dan menarik. Higienitas dilakukan dengan cara mulai dari penyiapan bahan, proses bahan menjadi makanan hingga pengemasan dilakukan secara teratur dan bersih.

Setelah proses produksi, hasil olahan untuk selanjutnya dikemas dengan menggunakan mika plastik yang sudah diberikan label. Produk yang sudah dikemas akhirnya akan memiliki beberapa keunggulan yaitu rasa yang enak, kemasan yang higienis dan menarik, serta variasi hasil olahan yang beragam (Hardini et al., 2022). Selanjutnya dilakukan pelatihan cara menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP) sebagai upaya untuk menentukan harga jual produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang

Pelatihan ini dilakukan pada tanggal 27 September 2022. Dalam pelatihan pembuatan keripik diikuti oleh 15 orang anggota yang dilaksanakan pada jam 10 pagi di salah satu lapak kelompok yang kebetulan lapak yang digunakan adalah lapak dari ketua kelompok Jalapagos Desa Buon Mandiri Ibu Karbia Budila. Pelaksanaan kegiatan dilakukan diawali dengan penyampaian materi yang disampaikan oleh Bapak **Darni Lamusu, S.TP, M.P** Dosen Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk. Pemateri menyampaikan tentang kondisi dan potensi desa terkait dengan komoditi pisang merupakan komoditi yang banyak tumbuh di Desa Buon Mandiri dan berpotensi untuk diolah menjadi olahan makanan salah satunya adalah keripik. Setelah itu pemateri menjelaskan tentang cara pembuatan keripik pisang yang diawali dengan pengupasan, pengirisan, perendaman dengan kapur sirih, penirisan, penggorengan, penirisan dari minyak kemudian pengemasan. Dalam pelatihan ini, setelah memberikan penjelasan bagaimana cara pembuatan keripik pisang selanjutnya dilakukan praktek pembuatannya.

Dalam praktek pembuatannya, kelompok ini menggunakan 2 metode saat sebelum penggorengan yaitu sebagian bahan dilakukan proses perendaman dengan kapur sirih terlebih dahulu dan sebagian lagi tidak dilakukan perendaman dengan kapur sirih atau langsung digoreng setelah dilakukan pengirisan pisang. Dari kedua metode tersebut menghasilkan produk keripik pisang yang agak berbeda dari segi warna dan teksturnya bahkan rasa dan lama penggorengannya. Keripik yang langsung digoreng setelah pengirisan itu lebih baik hasilnya, maka kelompok memutuskan untuk menggunakan metode tanpa perendaman dengan kapur sirih sebelum dilakukan penggorengan.



Gambar 2. Penyampaian Materi dan Praktek Pembuatan Keripik Pisang

2. Pelatihan Pengemasan Keripik Pisang

Setelah praktek pembuatan keripik pisang selanjutnya dilakukan dengan kegiatan pengemasan produk keripik. Keripik yang telah dihasilkan kemudian dapat ditambahkan dengan varian rasa yaitu rasa manis, rasa balado, rasa milo, dan lain-lain. Setelah ditambahkan varian rasa selanjutnya dilakukan penimbangan produk keripik sebelum dimasukkan kedalam kemasan yang telah diberi label pada masing-masing kemasan. Pada kemasan terdiri dari 2 ukuran yaitu ukuran untuk 100 mg dan 200 mg, setelah dikemas menghasilkan 96 bungkus.



Gambar 3. Praktek Pengemasan Produk Keripik Pisang

Harapan dari kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang dan pengemasannya adalah agar produk yang telah dihasilkan oleh kelompok ibu-ibu ini layak untuk dipromosikan dan dipasarkan sehingga produknya dapat dikenal oleh konsumen dan laku dipasaran.

3. Pelatihan Penentuan HPP (Harga Pokok Penjualan)

Setelah melakukan pelatihan pembuatan keripik pisang dan pengemasannya dilanjutkan dengan pelatihan tentang menentukan HPP atau harga pokok penjualan yang sangat menentukan untung atau rugi dari penjualan produk. Pemateri dalam pelatihan ini adalah **Bapak Abdullah** beliau adalah kepala cabang BMT (Baitul Maal Wa Tamwil) Al-Muhajirin Luwuk yang sudah lama menangani dan mewadahi UKM-UKM yang ada di kota Luwuk. Beliau menyampaikan materi tentang bagaimana cara menentukan Harga Pokok sebelum produk dijual ke konsumen, dengan menjelaskan beberapa hal yang sangat terkait dengan harga pokok yaitu (1) biaya pembelian bahan baku yang terdiri bahan utama dan bahan tambahan, (2) biaya produksi yang terdiri dari bahan bakar/gas/kayu bakar, dan listrik (3) biaya kemasan dan promosi, (4) biaya tenaga kerja. Setelah itu pemateri langsung memberikan contoh kasus dari produk yang telah dihasilkan kelompok untuk dapat ditentukan harga pokok penjualannya sehingga dari simulasi tersebut kelompok ibu-ibu menyepakati harga pokok penjualan keripik pisang. Diakhir penjelasannya pemateri menyampaikan kepada anggota kelompok agar dapat melakukan survey harga untuk melakukan perbandingan harga dari produk keripik yang sudah ada dipasaran dengan produk yang dihasilkan. Selanjutnya kelompok harus menemukan bahan baku yang lebih murah dengan tetap mempertahankan kualitas produknya, melakukan efisiensi biaya produksi dan promosi, dan meningkatkan penjualan.



Gambar 4. Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) Produk Keripik Pisang

Harapan dari pelatihan ini adalah diharapkan kepada anggota kelompok dapat menentukan harga pokok penjualan atau harga modal produk sehingga dapat meminimalisir terjadinya kerugian akibat salah menentukan harga produk dari awal.

KESIMPULAN

Simpulan kegiatan ini adalah kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang dan pengemasannya serta menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP) produk keripik pisang berjalan dengan lancar dan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu kelompok. Inovasi produk pisang ini, diharapkan dapat dilanjutkan dan dikembangkan serta memperluas jangkauan penjualan produknya sehingga dapat guna meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Buon Mandiri.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terimakasih ini ditujukan kepada **Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (KEMENDIKBUD-RISTEK)** yang telah mendanai dalam kegiatan Program **Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (KOSABANGSA) Pilot Project 2022**.

DAFTAR REFERENSI

- BPS Banggai. (2019). *Produksi Buah-buahan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman (kuintal), 2018-2019*. <https://Banggaikab.Bps.Go.Id/Statictable/2021/02/23/539/-Produksi-Buah-Buahan-Menurut-Kecamatan-Dan-Jenis-Tanaman-Kuintal-2018-2019.Html>.
- Hardini, L. P., Sulistyowati, S. N., & Febriyanti, R. (2022). Pelatihan pengolahan makanan dari buah pisang pada anggota karangtaruna desa kesamben. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2), 883–890.
- Kemenkes. (2018). *Khasiat dan Manfaat Pisang*. <http://p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-dan-manfaat-pisang>
- Ongelina, S. (2013). *Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var. Raja) terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis (Penelitian Semi Eksperimental Laboratoris)*. UNIVERSITAS AIRLANGGA.
- Purbalingga, D. (2018). *Budidaya Pisang*. <https://Dinpertan.Purbalinggakab.Go.Id/Budidaya-Pisang/>.
- Ramlawati, R., & Serang, S. (2019). Pembuatan keripik pisang coklat bagi kelompok mitra di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 143–148.
- RPJMDes. (2019). *Profil Desa Buon Mandiri*.