

**PENINGKATAN EDUKASI EKONOMI KREATIF MELALUI  
PENGOLAHAN KRIPIK "PISITAKE" DI DESA RACEK  
KECAMATAN TIRIS KABUPATEN PROBOLINGGO.**

**Nanang Qosim, Abd. Muni**  
Email:qosimatik99@gmail.com

Universitas Islam Zainul Hasan Genggong Probolinggo

**Abstract**

The assistance provided is to utilize local raw materials that do not have a high selling value, such as bananas, cassava, cassava and taro. Assistance is carried out starting from the selection of raw materials until the production process is complete to marketing. The processing results become chips and can add economic value to the surrounding community. The purpose of this community service is to provide knowledge to the community about entrepreneurship how to process local raw materials "PISATAKE" (bananas, cassava, taro, and cassava) into local products that have added and economic value. The method used in this community service is a participatory training method. namely involving as many partners as possible in the activities of lectures, discussions, and practices that produce products. Shaping the character of students as businessmen and planning the products to be produced which they then analyze from the aspects of the strengths and weaknesses of the product and the procedures for marketing the product.

The results of this assistance can add insight and experience for individuals and community groups, can open entrepreneurship. Mapping of productive raw material producing locations in Racek Village. Local ingredients whose quality has been determined will be processed to be processed into ready-to-eat ingredients in the form of PISITAKE chips (banana, cassava, cassava and taro) which can then be able to absorb community labor and increase people's income.

*Keywords: Creative Economy and Pisitake Chips*

## PENDAHULUAN

Agroindustri disaat ini telah mulai tumbuh kembang secara drastis dari produksi rumah tangga menjadi produksi berskala nasional serta meluas ke internasional. Bahan-bahan agroindustry dikala memperbanyak hadapi varian serta selalu berinovasi sehingga mampu menambah kreatif produk dari satu tipe proses pengolahan agroindustri membolehkan bersaing antar industri terjalin. Mulai produksi rumah tangga sampai industri berskala nasional bisa menjadi rival dengan produk yang sama. Apabila industry level kecil semacam produksi rumah tangga melaksanakan revisi mutu serta kuantitas hingga kedepannya supaya bisa bersaing ditingkat pada pasar yang lebih besar. (Ismail et al., 2019)

Kelompok pengusaha kecil menengah mempunyai kedudukan yang sangat mendominasi dalam menambah perekonomian serta kesejahteraan warga. Usaha Kecil serta Menengah (UKM) ialah salah satu bagian bernilai dari perekonomian sesuatu negeri maupun wilayah. Usaha tersebut di Indonesia sudah memainkan kedudukan yang mampu menyerap para tenaga kerja, menambah kuantitas beberapa unit usaha yang mampu menambah pemasukan produksi rumah tangga. Hingga dikala, pertumbuhan usaha keripik banyak dicoba oleh warga Desa Racek Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo. Bersamaan dengan ketatnya persaingan didalam dunia usaha, cuma sedikit kelompok usaha keripik yang sanggup bertahan hingga saat ini. Mengingat terdapat hambatan yang dihadapi oleh sebagian kelompok usaha semacam: penciptaan, pemasaran serta manajemen keuangan. Terpaut dengan perihal tersebut, cuma sebagian kelompok usaha yang memiliki motivasi serta keuletan dalam usaha yang dapat mempertahankan usahanya. (Rusno, Yoyok Seby Dwanoko, 2018)

Desa Racek Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo menciptakan SDA berbentuk hasil pertanian dengan kekayaan lahan 97, 66 Ha lahan darat. Ketersediaan lahan tersebut dimanfaatkan buat penciptaan. Antara lain, industri rumahan kripik pisang, singkong, talas serta ketela. Hendak namun, ketersediaan lahan tersebut cuma dimanfaatkan oleh sekian banyak masyarakat belum menyeluruh secara menyeluruh. Rumah industri yang ada masih mengaitkan secara keluarga belum mengaitkan penduduk kawasan disekitar. Tidak hanya itu, aktivitas pemasaran masih bertabiat lokal cuma wilayah Racek serta sekitarnya sehingga membatasi kemajuan industri. Kemampuan desa yang belum dikelola ialah hasil industri rumahan yang masih bersifat usaha keluarga. Serta potensi persawahan yang belum diorganisir oleh Pemerintah Desa Racek. Apabila hasil persawahan dan industri rumahan mampu dikelola dengan baik maka akan menunjang perekonomian penduduk dan juga mengurangi tingkat pengangguran dan angka putus sekolah. Tidak cuma itu, ketersediaan SDA mampu dijadikan obyek wisata dengan memakai budaya lokal Desa Racek Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo.(Rohartati et al., 2020)

Dalam menaikkan mutu penciptaan serta manajemen usahanya, mitra masih memerlukan tutorial serta sentuhan IPTEK dalam upaya kenaikan mutu serta kuantitas penciptaan kripik singkongnya. Dari hasil observasi dikenal kalau usaha pengolahan kripik mitra mempunyai keterbatasan dalam rangka pengolahan penciptaan serta pengembangannya. Pengupasan singkong, proses jemur, merendam, pengolahan bumbu, pengepakan, pelebelan serta penjualan dicoba secara simpel. Pengolahan produksi kripik belum menggunakan teknologi, agar usaha produksi mampu menaikkan mutu serta kuantitas penciptaan. Secara universal kasus yang dialami kedua mitra ialah permasalahan

penciptaan, pengemasan serta pemasaran.(Hena Dian Ayu1), Wignyo Winarko1), 2005)

Supaya kontinuitas produksi terjamin maka harus ada usaha program pendampingan pemecahan pada aspek penjualan dengan cara membuat akun *website, whatsapp, facebook* dan pengurusan ijin produksi /PIRT agar lebih aman ketika memasarkan pproduk. pembukuan dalam menghitung untung -rugi harus tertulis jelas dan rapi , kegiatan penjualan produk tidak stabil, desain kemasan produk kripik tidak unik serta belum mengurus surat perijinan /sertifikat PIRT. ( Indri Arrafi Juliannisa1 Tri Siswantini2 1, 2021)

Meningkatkan ekonomi keratif suatu masyarakat dengan cara mengembangkan produk kearifan local dibutuhkan sebuah keahlian dan ketelatenan. Produk kearifan local yang di olah dan dikembangkan akan menjadi produk unggulan serta akan menjadi ciri khas budaya daerah tersebut. Sehingga mampu menjadi daya tarik yang istimewa, menjangkau wilayah yang luas dalam memasarkan hasil olahan produk. Pemerintah melakukan melalui pelatihan dan pembinaan secara intensif agar mampu meningkatkan mutu dan kuantitas hasil produk dengan *mem-build up* kemasan lebih unik supaya tertarik serta mampu bersaing baik skala kecil, besar dan internasional..( Murti& Nurchayati, 2018)

Melakukan dedikasi dalam rangka kenaikan ekonomi warga, spesialnya di Desa Racek Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo lewat Pengolahan Kripik“ PISITAKE”

(pisang, singkong. Talas serta ketela). Sehabis aktivitas pemberdayaan warga berbasis ekonomi. Dengan adanya program kegiatan ini, masyarakat bisa mengembangkan usaha produksi rumah tangga (*home industry*), sehingga mampu meningkatkan nilai perekonomian. Melalui konsep pemberdayaan masyarakat bisa membangun dan menumbuhkan ekonomi kreatif di desa tersebut.( Dwi Ernawati, 2019)

## KAJIAN TEORI

### 1. Kripik Pisang

Ketersediaan pisang diberbagai wilayah diIndonesia membuka kesempatan usaha yang lumayan besar untuk warga Indonesia. Pisang gampang berkembang dengan produktif disebagian besar Daerah di Indonesia. Bermacam tipe pisang berkembang serta jadi tumbuhan yang lumayan gampang ditemui. Sehingga pisang bisa sebagai sumber usaha yang baik (Saleh, 2015)

Buah pisang dikala ini telah diproduksi dan diolah menjadi berbagai bentuk. Jenis pisang bermacam- macam variasi dan memiliki kemampuan menjadi berbagai olahan. Jadi, buah pisang yang sudah diolah dalam bentuk special. Diantara keunggulan dari buah pisang adalah bisa di bentuk menjadi apa saja. Buah pisang yang bisa dijadikan olahan kripik adalah separuh tua ( belum matang), pisang yang telah matang bisa dibuat olahan sale pisang serta bisa diolah menjadi dodol buah pisang yang terlalu matang. (Saleh, 2015)

Keripik Pisang merupakan cemilan yang dibuat berbahan buah pisang yang dipotong dan di iris tipis. Setelah itu, di lumuri tepung yang telah campuri bumbu dan di goreng. Umumnya, varian yang digunakan dengan rasa asin yang baluri dengan goreng bawang yang renyah. Cemilan ini nyaris menyeluruh di Sumatra, lampung dan Jawa. Sekarang kripik pisang varian rasa. Jika di lampung memiliki ciri khas kripik pisang coklat. Pembuatan kripik pisang coklat tanpa proses penggorengan melainkan dengan menggunakan oven dan memiliki daya tahan lama. Varian rasa kripik yang populer diantaranya adalah rasa coklat, manis, asin, keju, strowberi dan mocca. (Wikipedia, 2021b).

Keripik pisang aneka rasa memiliki kesempatan bisnis yang lumayan besar bila di olah dengan benar serta dipasarkan secara pas, tidak hanya itu pula hendak jadi alternatif cemilan untuk warga. Bahan baku yang tersedia melimpah dan memiliki kapasitas pasar luas olahan kripik pisang menjadi bisnis yang menjanjikan, sekalian bisa menaikkan pemasukan untuk pelaku usaha perihal para petani serta para pengolah bahan produksi. (Saleh, 2015)

Kripik pisang ialah salah satu panganan hasil pisang yang diolah. Produk ini berupa buah pisang yang di goreng di iris dengan tipis dan memilki kadar air sedikit. Kripik pisang memiliki energi dan tahan lama ketika disimpan. Hasil produk terbuat dari seluruh tipe memiliki harga murah serta kurang diminati. Hanya dianggap sebagai penutup setelah makan. Macam-macam buah pisang seperti pisang nangka, pisang kepok serta pisang raja, dan lain-lain. Sebab itu, kripik ini bisa dinikmati seluruh golongan warga serta produk yang banyak dipasarkan tiap waktu dan bisa dibuat kapan saja. Mengingat penciptaan kripik pisang, bahan baku buah pisang tersedia banyak di masyarakat serta banyak juga tersedia dipasar. (Suhelda, 2021)

Keripik pisang sangat sesuai apabila dijadikan kemilau keluarga, selaku salah satu hidangan buat tamu ataupun dibawa pada dikala melancong. Memandang pemesanan kripik yang lumayan besar sehingga golongan warga sampai memberi peluang besar serta memperoleh bisnis dengan laba yang banyak. Kemampuan dalam mengelola kripik pisang dengan mendesain dengan bagus dan menarik menjadikan peluang bisnis. Dengan menggunakan aktivitas mempromosikan hasil kripik pisang nyatanya sanggup mendatangkan keuntungan yang cukup besar. Pemesanan warga terhadap hasil pisang yang diolah menjadi kripik pisang selalu berkembang dari masa ke masa serta mampu hadapi kenaikan

permintaan sehingga mampu menjadikan bisnis yang besar. Usaha keripik pisang memanglah gampang digeluti tanpa harus memiliki modal yang besar. (elshinta, 2021)

## **B. Kripik Singkong**

Keripik singkong merupakan cemilan ringan terbuat dari bahan dasar singkong, kemudian singkong dipotong dan di iris tipis kemudian digoreng. Rasa yang beredar dipasaran kebanyakan rasa bawang goreng dan sedikit asin.

Pertumbuhan saat ini selalu menimbulkan alterasi keripik singkong yang memiliki varian rasa, selain asin dengan aroma bawang goreng gurih tersedia juga menu bumbu balado, asin manis dan asin pedas. makanan ringan ini beredar hampir menyeluruh di segala Provinsi Lampung, Pulau Sumatra (Wikipedia, 2021c)

Keripik singkong merupakan seperti hidangan cemilan sederhana berbentuk irisan bulat dan irisan tipis dari sejenis umbi-umbian yang memiliki pati. Umumnya keripik singkong lewat sesi pengupasan hingga sampai jadi keripik, namun terdapat pula yang cuma lewat penjemuran atau pun pengeringan. Keripik ubi kayu atau sigkong memiliki berbagai jenis varian rasa mulai dari rasa pedas, rasa manis, rasa asin, rasa gurih atau semua variasi rasa dikolaborasikan. (Hutagalung, 2021)

## **C. Kripik Talas**

Asal-muasal umbi talas dari daerah Asia Tenggara yang menyebar mulai Tiongkok sampai ke Jepang hingga ke samudra Pasifik. Umbi talas kerap ditemukan nyaris di segala kepulauan Indonesia dari wilayah tepi laut sampai daerah gunung. Talas (*Colocasia esculenta* L.Schoot) ialah tipe tumbuhan terkategori sebangsa talas-talasan

ataupun Araseae. Umbi talas berupa lonjong, bundar, memiliki kulit agresif, ada bercak/bekas perkembangan dari pangkal, serta rupanya coklat. Isi dari buah talas berwarna putih polos dan ada juga yang memiliki varian warna lain. Talas berkembang baik di Indonesia mulai dari pulau-pulau sampai ke daerah dataran tinggi 100 dari permukaan laut, mulai di tanam sendiri ataupun tumbuh secara liar. Tingkat produksi buah talas bergantung pada kualitas kesuburan tanah, usia dari tumbuhan serta keadaan area tempat berkembang umbi talas. (Purwono, 2021)

Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) termasuk sejenis umbi yang banyak tumbuh dan dibudidayakan di Indonesia. Tumbuhan talas memiliki alterasi banyak dan bagus, secara morfologi semacam umbi, dedaun, serta pembungaan dan senyawa kimia semacam rasa serta wangi yang bergantung pada varietis serta habitat talas ditanam.

Tumbuhan talas banyak di ternak dan di budidaya oleh masyarakat Indonesia. Sebab, tanaman ini bisa berkembang di wilayah yang memiliki cuaca tropis serta tidak membutuhkan irigasi. Tumbuhan ini pula bisa difungsikan karena tumbuhan ini bisa berkembang sejauh tahun di wilayah dataran rendah hingga dataran tinggi. (Iskandar et al., 2018)

Pengolahan umbi talas oleh warga terbuat jadi makanan-hidangan tradisional serta mempunyai masa penyimpanan yang relatif sedikit, di Sulawesi Selatan tumbuhan talas gampang ditemukan, tetapi dalam pengolahan umbi talas belum dimaksimalkan sehingga butuh terdapatnya pengolahan lebih lanjut menimpa umbi talas. Salah satu pengolahan hasil pertanian yang mempunyai masa penyimpanan yang relatif lama merupakan produk olahan keripik. Penggorengan biasa pada pengolahan keripik bisa dicoba namun sepanjang proses ini, minyak yang digunakan bisa terdegradasi dengan kilat akibat

pemakaian temperatur yang sangat besar. Biasanya penggorengan secara tradisional. Umumnya memakai temperatur 170- 180°C dalam waktu yang relatif kilat. Perihal ini hendak menimbulkan terbentuknya proses produksi.(Iskandar et al., 2018)

Semacam hasil produk yang lain, tanaman talas mempunyai Keterbatasan dalam penyimpanannya. Buah tanah yang tidak habis dikonsumsi hingga melewati batas daya simpannya terbuang sia-sia.

Sepanjang ini kegiatan pengerjaan buah talas setelah panen secara universal dicoba untuk dikonsumsi yang sudah diproses menjadi makanan kripik. Kripik talas yang sudah diolah masih menggunakan tata cara yang masih tradisional dengan wajan gorengan yang sederhana. Alat penggorengan ini masih banyak memiliki kekurangan karena harus menggunakan minyak yang banyak serta susah buat dikontrol. Perihal ini bisa menstimulir terjadinya senyawa akrilamida, ialah sesuatu senyawa karsinogenik bisa tercipta lantaran dalam mengolahn bahan menggunakan temperature tinggi. (Purwono, 2021)

Keripik talas adalah cemilan ringan dibuat dengan berbahan baku talas yang digoreng dengan model potongan tipis dan bulat yang dilumuri tepung dicampuri bumbu lengkap. Kebanyakan varian rasa asin, manis, pedas yang ditaburi bumbu bawang yang gurih.(Wikipedia, 2021d)

#### **D. Ketela/Ubi Jalar**

Ubi jalar ungu memiliki isi kandungan antosianin cukup besar. Antosianin ialah sumber pigmen ungu, bermanfaat untuk badan manusia sebagai antikanker, antioksidan, antihipertensi. Ketela/ubi jalar ini mempunyai sebagian keunggulan dibanding ubi yang lain, paling utama dalam perihal isi antosianinnya yang lebih besar, pula

dengan isi Vit A serta E. Ketela/ubi jalar mempunyai isi karbohidrat, serat, rendah kalori, lingkungan vit B6, asam folat. dalam ubi jalar ungu terkandung Serat natural oligosakarida yang menyimpan zat anti gizi yang masuk dalam produk olahan menambah nilai komoditas. Kelemahan Ketela/ubi jalar cepat busuk dan daya tahan hanya 5 bulan untuk disimpan.(Widiyah, 2017)

Kelebihan Ubi jalar adalah sebagai berikut; (Widiyah, 2017)

1. Panganan alternatif
2. Memiliki kandungan tinggi serat
3. Bahan baku melimpah

Kelemahan Ubi jalar adalah sebagai berikut :

1. Mudah busuk .
2. Tidak bisa dikonsumsi keadaan mentah
3. Pengolahan yang masih stagnent

Keripik ubi merupakan makanan ringan yang terbuat dari ubi jalar melalui penggorengan yang dicampuri tepung dan bumbu. Kebanyakan pengolahan rasa yang diberikan/dipasarkan adalah menggunakan pedas dan asin yang dicampuri bawang goreng supaya lebih mantap. Makan kripik ubi jalar ini tersebar di seluruh pulau jawa. (Wikipedia, 2021a)

Keripik merupakan cemilan (*snack food*) terkategori jenis cemilan *craker* ialah santapan yang bertabiat kering serta renyah serta isi lemaknya besar. Renyah merupakan keras gampang patah. Watak renyah dan gurih ini hendak lenyap bila olahan meresap air. Keripik ialah merupakan produk pangan banyak digemari oleh seluruh kalangan. (Sriyono, 2012)

Kripik yang renyah dan bentuknya yang memiliki teksturalah factor dominan konsumen dalam memberikan penilaian. Kerenyahan

kripik bisa dirasakan baik ketika di makan tidak lembek, tidak padat dan tidak bau. Tidak hanya itu faktor penampilan warna santapan pula jadi parameter mutu evaluasi para customer. Menggunakan metode yang teliti, jeli, terperinci serta akurat dalam system pengukuran merupakan alat pengontrol mutu. Kenikmatan kripik akan terasa jika memiliki rasa harum, rasa gurih, kering, krenyes dan memiliki tampilan yang menggoda serta model tipis, model stik, bundar dan tidak hancur.(Sriyono, 2012)

Factor yang mendominasi mutu kripik adalah sebagai berikut; (Sriyono, 2012)

1. Bahan baku yang dipakai menggunakan bahan dasar yang berkualitas.
2. Bahan pendukung seperti minyak goreng yang berkualitas jernih dan baik, agar menghasilkan kripik yang di goreng bagus dan bermutu.
3. Temperature suhu dalam penggorengan sangat mempengaruhi pada hasil kripik yang digoreng. Pengaturan temperature suhu tergantung dalam mengendalikan api pada kompor, ketika dalam menggorreng posisi minyak dalam keadann sudah panas sehingga kripik cepat garing.

## **METODE**

Prosedur yang digunakan dalam penerapan program aktivitas PKM ini merupakan pemberian pelatihan kepada ibu- ibu di desa Racek dengan tata cara pelatihan partisipatif, ialah melibatkan sebanyak mungkin peran dan mitra dalam aktivitas ceramah, dialog, serta praktek yang menciptakan produk, dalam wujud selaku berikut:

1. Tata cara Sosialisasi

Tata cara ini digunakan dengan tujuan mendatangi Desa Racek Kecamatan Tiris sebanyak 2 kali kunjungan serta menyampaikan iktikad serta tujuan dan rencana aktivitas dedikasi kepada warga lewat aktivitas pengelolaan keripik PISITAKE. (Dahlia1 & 1Program, n.d.)

## 2. Tata cara Penyuluhan

Pendampingan dalam mendesain produk-produk baru, perencanaan pengembangan produk, meningkatkan jiwa semangat berwirausaha, mengelola usaha, mengelola keuangan/menentukan harga jual produk, label pemasaran, meningkatkan keterampilan, merancang berbagai jenis dan bentuk kripik aneka rasa, serta menu rasa yang variasi. Agar usaha produksi tetap eksis dan bertahan maka perlu dibuat surat ijin usaha PIRT, bekerja sama dengan dinas terkait seperti Dinas Koperasi, Usaha Mikro Kabupaten Probolinggo. (Murti & Nurchayati, 2018)

## 3. Pelatihan Pengolahan Produk PISITAKE

Buat tingkatan kapasitas usaha hingga dicoba diversifikasi produk yang telah terdapat. Pada dikala ini produk yang hendak dibesarkan merupakan produk keripik. Keripik yang telah dibuat merupakan keripik original( asin), cokelat, serta strawberi. Permasalahan yang terdapat pada olahan keripik merupakan irisannya masih tebal- tebal serta wujud belum seragam.( produk berbasis pisang.(Nurul et al., 2017)

Hasil bumi Desa Racek Kecamatan Tiris Probolinggo yang diolah menjadi bahan aneka makanan Kripik PISITAKE diantaranya adalah sebagai berikut ;

a. Pisang



b. Singkong



c. Talas



d. Ketela



Cara membuat:

- a. Kupas kulit pisang, singkong, talas dan ketela serta iris dengan tipis
- b. Tuangkan 1 liter air ke dalam timba. Berikan kapur sirih dan diaduk rata.
- c. Pisang, singkong, talas serta ketela rendam selama 1 jam. Tiriskan dan taruh diwadah.
- d. Campuri dengan garam
- e. Goreng pisang, singkong, talas serta ketela hingga berubah cokelat keemasan
- f. Sediakan 1 liter air guna merebus gula sampai mengental
- g. Lumuri Keripik pisang, singkong, talas serta ketela dengan merata. Angkat serta tiriskan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Aktivitas yang telah terlaksana dengan melalui program pendampingan dengan harapan dapat merubah karakter masyarakat biar mempunyai keterampilan dan kemampuan buat menanggulangi persoalan untuk memajukan perekonomian. Melalui pendampingan bagi masyarakat untuk menghasilkan produk-produk baru yang terhimpun dalam kelompok usaha “ PISTAKE” ( pisang, singkong, talas dan ketela). Peningkatan kualitas dan produk usaha rumah tangga (*home industry*) dengan melakukan pelatihan pendampingan produk dan memproduksi dengan bahan baku yang dihasilkan oleh desa tersebut. (Surayya1, 2020)

Ada beberapa langkah untuk meningkatkan produksi dan pemasaran *home industry* Kripik PISITAKE, diantaranya adalah sebagai berikut ;

1. Membuat akun media online

Media online seperti, *blogger, whatsapp, facebook dan instagram* dalam memasarkan produk aneka keripik PISITAKE ( pisang, singkong, talas, dan ketela) yang dihasilkan produk unggulan desa Racek Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo. (Wardani et al., 2020)

2. Memberi Kemasan Menarik

Memberi kemasan yang lebih menarik yang sudah kita buat sendiri dengan gambar dan brand yang lebih menarik, dan dengan kemasan yang lebih simple.

(Rohartati et al., 2020)

3. Pendampingan kegiatan produksi

Penyuluhan dilakukan mulai dari proses pemilihan bahan baku, pengolahan produksi, pemasaran sampai dengan pengelolaan usaha. Agar berjalan sukses dan lancar para mitra didampingi mulai proses awal sampai manajemen pemasaran baik secara manual ( koperasi dan took-toko ) maupun online diantaranya melalui *WAG, facebook, IG*, dan lain-lain. (Murti & Nurchayati, 2018)

Target yang dicapai setelah pendampingan terhadap masyarakat diantaranya yaitu ;

1. Peningkatan inovasi pengolahan Kripik PISITAKE ( pisang, singkong, talas dan ketela), aneka rasa, aneka bentuk dan kemasan keripik milik Rumah Industri lebih ditingkatkan agar nilai jual keripik lebih tinggi,
2. Mengikutsertakan pemuda dan pedagang disekitar untuk menerima produk inovasi dari Rumah Industri dalam proses meningkatkan produksi hasil UMKM di Desa Racek Kecamatan

Tiris Kabupaten Probolinggo.(Rini Alfatiyah, Sofian Bastuti, 2019)

Rencana Tindak lanjut:

1. Diharapkan pengembangan inovasi ini bisa ditindak lanjut dengan pemasaran melalui media sosial untuk menambah jangkauan pemasaran.
2. Diharapkan Rumah Industri dapat mengikutsertakan pemuda disekitar rumah produksi untuk ikut serta dalam proses produksi hasil UMKM.
3. Diharapkan Rumah Industri dapat memperluas kerja sama dengan petani pisang, singkong, talas dan ketela di Racek Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo.

(Rohartati et al., 2020)

Dalam dedikasi ini, penilaian butuh dicoba guna memperhitungkan seberapa besar tingkatan keberhasilan aktivitas dedikasi kepada warga ini. Penilaian digunakan buat mengetahui terlaksananya program kegiatan dengan baik yang bisa diukur serta dicermati melalui peningkatan pengetahuan serta keahlian mitra PKM, yang berikutnya digunakan penilaian serta pemantauan aktivitas di masa selanjutnya.

## **KESIMPULAN**

Setelah aktivitas dedikasi kepada warga sudah dilaksanakan lewat program penyuluhan, pelatihan ketrampilan pembuatan akun *media sosial* semacam *blogger, facebook, whatssap* serta *instagram* buat memasarkan produk, serta pendampingan kegiatan penciptaan serta pemasaran. Dengan terwujudnya Kenaikan

Bimbingan Ekonomi Kreatif Lewat Pengolahan Kripik“ PISITAKE” serta uraian terhadap kasus sosial diharapkan bisa menghasilkan lapangan pekerjaan bisa melaksanakan perubahan sosial paling utama bidang kesejahteraan ekonomi serta pembelajaran.

## DAFTAR REFERENSI

- Dahlia<sup>1</sup>, S. S. dan, & 1Program. (n.d.). *PKM PEMBUATAN KRIPIK MATA SAPI COKLAT KENARI UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN KELOMPOK IBU-IBU PKK DESA KAMPALA KECAMATAN Metode Pelaksanaan*. 3(2), 92–96.
- elshinta. (2021). *Peluang usaha keripik pisang*.
- Hena Dian Ayu<sup>1</sup>), Wignyo Winarko<sup>1</sup>), A. J. (2005). *Peningkatan Kuantitas dan Kualitas Produk Keripik Talas dan Singkong pada Kelompok Industri Rumah Tangga Melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM)*. 1, 20–29.
- Hutagalung, A. (2021). *Pengembangan Usaha Kripik*.
- Iskandar, H., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). PENGOLAHAN TALAS (*Colocasia Esculenta* L., Schott) MENJADI KERIPIK MENGGUNAKAN ALAT VACUM FRYING DENGAN VARIASI WAKTU. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 29.  
<https://doi.org/10.26858/jjtp.v1i1.6217>
- Ismail, A. M., Mayasari, F., & Pratiwi, B. Y. (2019). Peningkatan Kualitas Dan Kuantitas Produk Snack Pisang “Musae Chips” Jember. *Prosiding*, 28–32.  
<https://publikasi.polije.ac.id/index.php/prosiding/article/view/1689>
- Murti, N., & Nurchayati, Z. (2018). PKM KELOMPOK USAHA ANEKA KRIPIK DURIAN DESA KARANGGUPITO DAN KELOMPOK USAHA ANEKA KRIPIK MAWAR DESA KARANGREJO, KECAMATAN KENDAL KABUPATEN NGAWI PROVINSI JAWA TIMUR MELALUI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BERBASIS EKONOMI OVOP (ONE VILLAGE ONE PRODUCT). *Seminar Nasional Sistem Informasi*, 2(1), 1314–1321.

- Nurul, I., Si, M., & Si, I. M. S. (2017). *LAPORAN PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT Universitas Sahid Jakarta*.
- Purwono. (2021). *Umbi Talas*.
- Rini Alfatiyah, Sofian Bastuti, M. M. (2019). Perancangan Alat Press Packaging Produk Kripik Singkong Dan Kripik Pisang Untuk Usaha Umkm Masyarakat Kampung Situ, Desa. Karyabuana, Kecamatan Cigeulis, Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2019/12), 179. <https://doi.org/10.33498/louu-2019-12-179>
- Rohartati, S., Subekti, E., & Langlangbuana, U. (2020). *PELATIHAN PEMBUATAN KRIPIK ANEKA RASA UNTUK*. 1(3), 143–149.
- Rusno, Yoyok Seby Dwanoko, R. A. B. A. (2018). *Jurnal ABM-Mengabdi*. 5.
- Saleh, R. (2015). Analisis Pendapatan Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Sofie Di Kota Palu. *Agrotekbis*, 3(5), 680–684.  
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/Agrotekbis/article/view/5291/4040>
- Sriyono. (2012). *Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Keripik Daun Singkong Rasa Paru Di UKM "Icha Snack" Sidomulyo, Penggung, Boyolali*. 1–37. <https://eprints.uns.ac.id/35736/>
- Suhelda, E. (2021). *Laporan penelitian di perusahaan kripik pisang*.
- Surayya1, D. F. K. S. (2020). PKm PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK LOKAL KOTA PALU MELALUI ENTERPRENEURSHIP BAGI MAHASISWA. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(November).  
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/jppm/article/view/15903>
- Wardani, S., Rianto, R., & Nilansari, A. F. (2020). Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Untuk Meningkatkan Umkm Dusun Pulo Gulurejo. *KACANEGARA Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 99–108.  
<https://doi.org/10.28989/kacanegara.v3i2.643>

Widiyah. (2017). *Diversifikasi Keripik Ubi Jalar Ungu Dan Substitusi Ubi Jalar Ungu Pada Produk Snack Bars Visto Dan Soerabi Visto*. 549, 118.

Wikipedia. (2021a). *Kripik Ketela/Ubi*.

Wikipedia. (2021b). *Kripik Pisang*.

Wikipedia. (2021c). *kripik singkong*.

Wikipedia. (2021d). *Kripik Talas*.