

## **PENYULUHAN TENTANG MANAJEMEN USAHA KERIPIK PISANG DI KECAMATAN KOTA JUANG**

**Sri Murniyanti, Tri putri Utami, Fajrinur, Fatimah Zuhra, Kamaruddin**

Program Studi Administrasi Publik Universitas Almuslim  
Program Studi Manajemen Universitas Islam Kebangsaan Indonesia  
*srimurniyanti031@gmail.com*

### **Abstract**

Geographically, Indonesia is an agricultural country, with fertile land and green expanses. This really supports Indonesia to increase the production of agricultural products. However, production results can be of low quality due to the declining influence of the economic crisis. So to keep the quality and commodity of agricultural products (bananas) high, it is necessary to process the utilization of the results that are wider and rich in new ideas or ideas, one of which is by processing them into quality banana chip products. By looking at the development of an increasingly advanced era, the human need for nutrition is increasing, every human being needs nutritious food to ensure his health.

*Keywords: counseling, management, chips business.*

### **Abstrak**

Secara geografis, negara Indonesia adalah negara yang agraris memiliki tanah yang sangat subur serta banyak hutan yang begitu hijau. Semua ini sangat mendukung negara Indonesia dalam meningkatkan hasil produksi pertaniannya. Hasil produksi ada yang rendah mutunya dikarenakan krisis ekonomi yang turun. Untuk menjaga kualitas serta komoditas pisang agar tetap stabil/tinggi maka perlu dilakukan pengolahan produk pisang menjadi keripik yang memiliki nilai tinggi. Perkembangan yang begitu pesat maka manusia membutuhkan gizi yang semakin baik. Sehingga manusia sangat membutuhkan makanan yang tinggi gizinya dalam menjaga kesehatannya.

*Kata kunci: penyuluhan, manajemen, usaha keripik.*

### **PENDAHULUAN**

Saat ini di bidang pertanian adalah bagian yang terus diupayakan secara terus menerus dalam pengembangan agribisnis. Tujuannya untuk meningkatkan system pertanian secara modern. Negara Indonesia adalah negara agraris. Yang memiliki sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya. Banyak petani yang kebutuhan hidupnya tergantung dari alam. Yang merupakan hasil dari Bertani. Salah satu potensi yang dapat dibudidayakan adalah perkebunan pisang. Pertanian merupakan sector

yang dapat menunjang meningkatnya perekonomian secara nasional.

Agribisnis di Indonesia beberapa tahun kebelakang sangat berkembang. Ditambah adanya dukungan dari sumber daya alam dan sumber daya manusia yang secara langsung mendukung meningkatnya kualitas agribisnis. Namun dilihat dari kualitas masih terbilang rendah. Para pelaku agribisnis yang rata-rata adalah petani dan rata-rata terletak di pedesaan. Para petani rata-rata memiliki tingkat Pendidikan yang rendah dan tingkat keahlian para petani juga rendah.. dan ini menjadi salah satu factor

penghambat dalam dunia agribisnis di Indonesia.

Industri di Indonesia perkembangannya dapat di lihat dalam meningkatkan usaha. Secara optimal sumber daya alam dan sumber daya manusia dan memiliki kemampuan dalam pemanfaatan secara optimal. Diantara komoditas pertanian. Komoditas yang paling mendukung adalah tanaman buah pisang. Buah pisang memiliki kegunaan yang sangat banyak, dapat dijadikan bahan baku dasar industry. Baik industry pangan maupun industry non pangan dan sebagai konsumsi rumah tangga (Makarawung et al, 2017)

(Rohimah and Kurnia 2021) suatu Manajemen produksi dan pemasaran memiliki peran yang sangat penting dalam keberlangsungan usahanya. Namun kendalanya banyak para pelaku usaha rata-rata mereka hanya memikirkan bagaimana caranya memperoleh keuntungan saja.

Banyak pelaku usaha yang tidak mementingkan kualitas dari produk dan bagaimana konsumen puas terhadap konsumen. Pelaksanaan pengabdian ini mengkaji tentang usaha rumahan keripik pisang. Bagaimana industry rumah tangga yang memproduksi keripik pisang dapat bertahan dalam persaingan usaha yang sangat ketat. Dengan adanya penyuluhan yang dilakukan oleh dosen-dosen Universitas Islam Kebangsaan Indonesia. Di kecamatan Kota Juang. Para pelaku industry keripik pisang akan mendapatkan pelatihan terkait pengelolaan baik dibidang produksi maupun dalam distribusinya. Serta peserta akan mendapatkan pelatihan bagaimana memasarkan produk keripik pisang. Selama ini yang menjadi permasalahan yang paling utama yang dihadapi oleh pelaku usaha adalah dalam hal pemasaran keripik pisang.

Dalam pemasaran para pelaku usaha ada yang mampu menganalisis target pasar serta mampu membuat strategi pemasaran sesuai dengan pengendalian pemasaran yang sangat tepat dalam memperluas pasar serta menjaga kualitas produk yang inovatif agar tercapainya tujuan serta tingginya tingkat kepuasan konsumen. (Wulan, Patmarina, and Ardansyah 2018).

Banyak hasil pertanian serta hasil perkebunan yang akan diperjualbelikan di musim nya saja. Dengan adanya kondisi tersebut akan membuka peluang bagi masyarakat setempat dalam mengembangkan potensi alam yang dimiliki. Usaha kecil menengah yang bisa berkembang serta menghasilkan hasil kebun yaitu buah keladi yang dapat diolah menjadi keripik sehingga buah keladi menjadi memiliki nilai ekonomis yang jauh lebih tinggi dibandingkan sebelumnya dan akan menerima keuntungan yang besar.

Keripik pisang menurut (Iskandar et al, 2018) keripik pisang merupakan makanan tradisional yang biasanya dibuat oleh ibu-ibu di Kecamatan Kota Juang. Maka diperlukan pelatihan kepada ibu-ibu di Kecamatan Kota Juang. Diharapkan nantinya akan membuat peningkatan dalam keuntungan usaha tersebut. Baik dari cara pengolahan keripik pisang, desain pengemasan, serta pemasaran produk keripik pisang yang Sebagian besar telah dijalankan oleh masyarakat di Kecamatan Kota Juang.

(Koswara 2019) dalam pengolahan keripik pisang terdapat beberapa peluang yang sangat baik dan jika usaha tersebut dikelola dengan baik dari segi produksi, pengemasan produk serta pada pemasarannya. Maka usaha keripik pisang akan menjadikan usaha kecil menengah akan mengalami kemajuan serta akan menghasilkan keuntungan yang besar. Sehingga

kesejahteraan masyarakat di kecamatan Kota Juang akan meningkat juga. Usaha itu yang diperhatikan tidak hanya dalam hal pemasaran produk saja namun para pelaku usaha harus dapat menjaga kualitas produk keripik pisang serta mengikuti standart mutu baik dari segi proses produksi hingga dalam pengemasannya.

## **METODE**

Lokasi pengabdian masyarakat ini berlokasi di Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen dengan khalayak sasaran untuk pengabdian ini adalah Pedagang kripik pisang dengan jumlah sekitar 30 orang. Jenis kegiatan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah Penyuluhan, Adapun materi dalam penyuluhan ini adalah : Penyuluhan Tentang Manajemen Usaha Keripik Pisang di Kecamatan Kota Juang

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Produk Keripik Pisang**

Produk kripik pisang ini dapat dikatakan produk makanan ringan yang sangat digemari masyarakat diseluruh Indonesia. Memiliki cita rasa yang enak, gurih, renyah, dan harganya yang ramah dikantong. Sehingga keripik pisang mudah dijumpai dimana saja dan konsumen merasa keripik pisang merupakan cemilan yang murah meriah yang dpat menemani waktu santai para konsumen Bersama rekan kerja maupun keluarga.

Semakin meningkatnya permintaan konsumen maka keripik pisang juga mengalami perkembangan. Keripik pisang tidak hanya dijual dengan rasa original ataupun manis. Namun keripik pisang mengalami perkembangan dari segi rasa dan tampilannya. Dengan adanya inovasi rasa dari keripik pisang yaitu dengan tambahan coklat Batangan pada keripik

pisang. Namun keripik pisang dengan varian rasa coklat belum banyak diketahui oleh masyarakat. Disinilah tujuan dari adanya pelatihan ini. Makanya pelatihan ini akan memperkenalkan kepada masyarakat luas tentang

### **Kebutuhan Pasar**

Begitu tingginya akan kebutuhan pangan. Maka permintaan akan keripik pisang juga semakin meningkat. Keripik pisang dapat dijadikan cemilan kapanpun dan dimanapun. Keripik pisang dapat juga dijadikan oleh-oleh serta mejadi jajanan khas masyarakat Indonesia. Kebanyakan masyarakat menyukai produk keripik pisang, karena keripik pisang mempunyai cita rasa tersendiri selain itu keripik pisang sangat mudah dalam pengolahannya. Sehingga siapapun bisa memproduksi keripik pisang. Keripik pisang diproses secara alami tanpa campuran dengan bahan-bahan kimiawi. Keripik pisang berbahan baku buah pisang yang masih segar. Sehingga keripik pisang merupakan produk yang berkualitas tinggi di pasaran.

### **Proses Pembuatan Keripik Pisang**

Bahan -bahan produksi keripik pisang antara lain adalah buah pisang yang sudah tua, jenis pisang yang digunakan adalah pisang kapok atau bisa juga pisang raja, 1 sendok the kapur sirih, minyak goreng secukupnya, air secukupnya. Dan untuk bumbu-bumbu halusnya adalah satu sendok makan garam dapur, lima siunb bawanng putih halus, satu setengah sendok makan ketumbar, tiga butir kemiri, dan kunyit sekitar 2 cm.

Berikut ini adalah bagaimana cara membuat keripik pisang yang memiliki cita rasa asin, renyah dan gurih. Caranya dengan mencampurkan

larutan kapur sirih dalam 1 liter air kemudian buah pisang dikupas setelah itu dibersihkan dan iris tipis buah pisang. Kemudian buah pisang yang telah di iris segera direndamkan dengan larutan air kapur selama 1 jam kurang lebihnya. Kemudian irisan pisang dicuci dan tiriskan. Pisang yang sudah di iris kemudian campurkan dengan bumbu halus yang sudah dibuat sebelumnya. Aduk hingga bumbu bercampur merata. Agar bumbu meresap kedalam buah pisang yang telah di iris. Setelahnya panaskan api. Dan goreng buah pisang hingga berwarna kecoklatan dan keripik pisang yang renyah, gurih dan asin siap untuk disajikan.

#### **Kelebihan Dari Usaha Keripik Pisang**

Nutrisi pada buah pisang tidak akan hilang mesti sudah melalui proses penggorengan. Sebab keripik pisang ini di goreng pada keadaan suhu yang cukup rendah sehingga warna dari keripik pisang tidak berubah.

#### **Promosi**

Ada beberapa hal yang dapat dilakukan jika ingin menjual makanan agar cepat laku adalah dengan mempromosikan produk makanan tersebut. Promosi produk keripik pisang ini dapat dilakukan di berbagai tempat-tempat yang ramai. Sebagai contoh di pasar, sekolahan, perkantoran yang merupakan tempat-tempat yang strategis dalam mempromosikan produk keripik pisang tersebut. Berikut dilampirkan beberapa hal yang harus dilakukan dalam mempromosikan makanan ataupun produk keripik pisang.

Yang pertama adalah melakukan promosi secara langsung. Dimana penjual menjual barang dagangannya secara langsung. Penjual dapat menjual

barang dagangannya secara langsung kepada konsumen. Yang kedua adalah dengan memperkenalkan produk melalui brosur. Cara ini dapat dikatakan sangat efektif dalam penjualan produk karena bisa menjangkau konsumen dalam jangkauan yang cukup luas dan transaksi dilakukan melalui tangan Ketiga yaitu delivery.

Ketiga dengan melakukan promosi di internet memanfaatkan social media seperti facebook, twitter, Instagram, telegram dan banyak social media lainnya yang menjadi wadah untuk promosi produk kita. Dan cara ini dapat diandalkan karena dapat menjangkau konsumen secara luas mencakup seluruh Indonesia.

#### **Tips Pemasaran**

Carilah produk yang saat ini sedang laris dipasaran kemudian anda dapat mengembangkan produk tersebut sesuai dengan permintaan pasar saat ini. Saat ini perilaku konsumen sangat mudah berubah seiring mengikuti perkembangan zaman. Oleh sebab itu para pelaku usaha harus mampu bersaing untuk memikat hati konsumen dengan tetap mempertahankan kualitas produk. Dalam hal pengemasan juga berperan aktif dalam pemasaran produk. Konsumen akan merasa tertarik untuk membeli produk yang kita jual apabila produk tersebut memiliki desain yang unik dalam pengemasannya.

#### **Gambaran Tentang Kendala Usaha**

Dalam dunia bisnis tidak akan terus berjalan dengan baik. Namun akan ada beberapa permasalahan yang bisa saja terjadi dikemudian hari. Dalam memproduksi keripik pisang biasanya kendala utama yang dihadapi adalah ketersediaan bahan baku yang berkualitas. Yang terkadang membuat harga bahan baku pisang menjadi tidak

stabil. Terkadang harga bahan baku pisang relative tinggi. Dengan naik turunnya harga bahan baku keripik pisang maka para pelaku usaha dapat membuat sebuah gagasan tanpa harus menaikkan harga produk keripik pisang tersebut dipasaran.

Kendala lain yang biasanya dihadapi para pelaku usaha keripik pisang yaitu begitu ketatnya persaingan dipasaran. Banyak sekali jumlah produsen keripik pisang yang bis akita temui dimana saja. Baik itu industry skala kecil maupun indudtri skala besar. Maka para pelaku usaha harus mempunyai cita rrasa yang khas serta kemasan yang unik untuk memikat konsumen agar tertarik membeli produk keripik pisang yang kita jual.

### **Rencana Keuangan**

Tujuan utama dalam berwirausaha yaitu untuk memperoleh keuntungan semaksimal mungkin. Keuntungan yang kita dapat berdasarkan hasil penjualan produk keripik pisang dikurangi dengan biaya produksi. Sebagai contoh dari 50 kg keripik pisang yang kita hasilkan membutuhkan bahan baku pisang sebanyak 100 kg buah pisang segar yang tingkat kematangannya sudah pas untuk dijadikan keripik pisang. Tidak boleh terlalu matang juga tidaka boleh menggunakan pisang muda karena kan merubah cita rasanya serta kualitas dari keripik pisang tersebut.

Dalam pembuatannya membutuhkan pekerja sebanyak 5 orang dalam memproduksi keripik pisang dalam menggogoreng keripik pisang membutuhkan 25 kg minyak goreng. Disarankan menggunakan minyak goreng yang berkualitas serta jangan menggunakan minyak makan secara berulang sebab dari segi kualitas dan rasa akan menurun.

Setelah keripik pisang selesai

digoreng maka tiriskan dalam beberapa menit agar kadar minyak dalam keripik pisang menjadi sedikit. Karena banyak atau sedikitnya kadar minyak akan mempengaruhi ketahanan dari keripik pisang tersebut. Setelah dingin maka keripik pisang dapat dikemas kedalam wadah yang menarik. Dan keripik pisang siap untuk dipasarkan.



**Gambar 1 Produksi Keripik**



**Gambar 2 Kegiatan Sosialisasi**

### **KESIMPULAN**

Keripik pisang merupakan makanan ringan atau cemilan yang terbuat dari buah pisang yang diirisi-tipis kemudian digoreng. Keripik pisang memiliki ciri khas serta rasanya yng

enak, asin, gurih dan renyah digigit. Dan diproduksi tanpa menggunakan bahan pengawet ataupun bahan kimia lainnya.

Sejak dulu peminat keripik pisang sangat banyak. Karena harga jualnya juga terjangkau bagi semua kalangan dan cita rasa yang khas. Membuat keripik pisang ini digemari oleh banyak orang. Sehingga tidak sulit dalam pemasarannya.

Menjalankan suatu bisnis kita harus fokus dan serius. Jika tidak maka usaha kita akan sulit berkembang. Maka dari itu tujuan dari pelatihan ini adalah agar para pelaku usaha dapat termotivasi dalam mengembangkan usaha keripik pisangnya.

Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Keripik Kulit Singkong.” *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1): 11–18.

Wulan, Sapmaya, Hepiana Patmarina, and Ardansyah Ardansyah. 2018. “PENYULUHAN DAN PELATIHAN TENTANG PENGELOLAAN BISNIS USAHA MIKRO KERIPIK PISANG DI SENTRA KERIPIK KECAMATAN TANJUNGPONDOK BARAT BANDAR LAMPUNG.” *PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Iskandar, Haerul, P Patang, and H Kadirman. 2018. “Penggolahan Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schott) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu.” *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4(1): 29–42.
- Koswara, Sutrisno. 2019. “Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang Di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat.” *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 5(3): 251–57.
- Makarawung, Vinny, Paulus A Pangemanan, and Caroline B D Pakasi. 2017. “Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe.” *Agri-Sosioekonomi: Jurnal Ilmiah Sosial Ekonomi Pertanian* 13(2A): 83–90.
- Rohimah, Syipaatul, and Tuti Kurnia. 2021. “Peningkatan Ekonomi