

## PENINGKATAN NILAI EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN PISANG MENJADI KERIPIK RASA COKLAT

Baiq Elok Salsabila Halimah<sup>1</sup>, Harits Firmansyah<sup>1</sup>, Abel Fahreza Haris<sup>2</sup>, Amelia Salsa Fitri<sup>3</sup>, Lisnawati<sup>4</sup>,  
Muh. Yusron Ridyasmara<sup>4</sup>, Muhammad Riyadi<sup>5</sup>, Raudatul Fitri<sup>4</sup>, Serli Martia Ningsih<sup>5</sup>, Sirri Alia  
Maulidia<sup>2</sup>, dan Ansar<sup>3\*)</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

<sup>2</sup>Fakultas Teknik, Universitas Mataram

<sup>3</sup>Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

<sup>4</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

<sup>5</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

\*)*Email*: ansar72@unram.ac.id

Diterima 28 Januari 2024 / Disetujui 30 Januari 2024

### ABSTRAK

Usaha budidaya pertanian di pedesaan memegang peranan penting bagi pertumbuhan ekonomi nasional dengan kontribusi besar terhadap produk domestik, pendapatan ekspor, dan penyerapan tenaga kerja. Desa Sama Guna merupakan salah satu Desa yang ada di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Barat Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki potensi komoditas pisang dengan jumlah produksi yang tinggi. Namun selama ini masih diolah secara tradisional. Oleh karena itu, tujuan kegiatan pengabdian ini adalah mengolah pisang menjadi keripik pisang rasa coklat. Jenis pisang yang digunakan adalah pisang kapok. Metode yang digunakan yaitu pisang terlebih dahulu dikupas kulitnya kemudian diiris tipis setebal 2 mm. Irisan tipis ditambahkan bubuk coklat sebagai penambah rasa. Bahan-bahan ini kemudian digoreng menggunakan wajan pada suhu 90°C selama 10 menit. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pisang dapat diolah menjadi keripik yang gurih dan krispi. Memiliki cita rasa tinggi dengan bentuk produk yang mengikuti zaman new sehingga diminati oleh anak muda. Proses pengolahan mulai dari pengupasan pisang sampai dengan pengemasan hanya membutuhkan waktu 2 jam dengan produksi sekitar 3 kg. Hasil analisis biaya produksi untuk produksi 50 pcs keripik pisang coklat senilai 163 ribu rupiah dan menghasilkan total penjualan mencapai 400-500 ribu rupiah. Hal ini menunjukkan keuntungan yang signifikan dan membuktikan bahwa pengolahan pisang menjadi produk keripik dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat desa.

**Kata kunci:** Keripik pisang; rasa coklat; pengolahan, Desa Sama Guna

### ABSTRACT

Agricultural cultivation businesses in rural areas have an important role in national economic growth with a large contribution to domestic products, export earnings and employment. Sama Guna Village is one of the villages in Tanjung District, West Lombok Regency, West Nusa Tenggara Province which has the potential for banana commodities with high production

quantities. However, so far it is still processed traditionally. Therefore, the aim of this service activity is to process bananas into chocolate-flavored banana chips. The type of banana used is kapok banana. The method used is to peel the banana first and then thinly slice it 2 mm thick. Chocolate powder is added in thin slices as a flavor enhancer. The ingredients are then fried in a frying pan at 90°C for 10 minutes. The results of the activity show that bananas can be processed into delicious and crunchy chips. It has a high taste with a product form that follows the new era so that it is popular with young people. The process from processing bananas to packaging only takes 2 hours with a production of around 3 kg. The results of the production cost analysis for the production of 50 pcs of chocolate banana chips were worth 163 thousand rupiah and resulted in total sales reaching 400-500 thousand rupiah. This shows significant profits and proves that processing bananas into chip products can increase the economic value of village communities.

**Keywords:** Banana chips; chocolate flavor; processing, Same Destination Village

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan salah satu unsur penting dalam perekonomian nasional yang sangat vital dan krusial, karena menyumbang sebagian besar terhadap produk domestik negara, menghasilkan pendapatan yang besar dari sektor ekspor, dan menyerap jumlah pekerjaan yang signifikan (Ansar *et al.*, 2018). Sektor pertanian juga dianggap sebagai pilar utama dalam struktur ekonomi. Oleh karena itu, pemerintah memberikan prioritas tinggi pada pengembangan pertanian dan ketahanan pangan sebagai aspek yang krusial dalam pembangunan masyarakat (Bukhtiarova *et al.*, 2019).

Pengembangan ekonomi pertanian mencakup proses pengolahan dan pemanfaatan produk pertanian menjadi bahan setengah jadi atau produk jadi, yang dikenal sebagai agroindustri (Oyale, 2014).

Desa Sama Guna merupakan salah satu Desa yang ada di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok (KLU) Barat Provinsi Nusa Tenggara (NTB) yang secara geografis memiliki total luas kawasan sekitar 4.783 ha. Desa Sama Guna mengalokasikan 95 ha untuk persawahan dan 1.864 ha untuk perkebunan dari total luas wilayah. Potensi pertanian desa ini mencakup Padi dan

Palawija (Kacang tanah, kedelai, jagung), serta Perkebunan Kelapa, Kopi, Pisang, Jambu Mente, dan tanaman kakao (Denawanto, 2021). Potensi pertanian dari sektor perkebunan di Desa Sama Guna memiliki jumlah produksi yang tinggi khususnya pisang.

Pisang merupakan salah satu hasil pertanian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri pertanian. Pisang memiliki kandungan vitamin B6 yang sangat baik, serat larut, serta jumlah vitamin C, mangan, dan kalium yang sedang (Awolu *et al.*, 2018). Pengolahan pisang juga dilakukan untuk mengawetkan produk pisang untuk mencegah pembusukan (Yani *et al.*, 2013). Salah satu produk olahan pisang yang populer adalah keripik pisang, yang merupakan jenis makanan terbuat dari buah pisang.

Perekonomian Desa Sama Guna secara umum di dominasi pada sektor pertanian dan perkebunan yang sistem pengelolaannya masih tergolong tradisional (Denawanto, 2021). Sehingga perlu untuk dikembangkan dari segi pengolahan produk pisang, branding, serta pemasaran.

Salah satu pengolahan produk pisang yang tepat adalah pembuatan

keripik pisang rasa coklat yang memiliki cita rasa tinggi dengan bentuk produk yang mengikuti zaman, sehingga menarik minat seluruh kalangan khususnya anak muda. Dengan demikian, tujuan kegiatan ini adalah melakukan pengolahan pisang menjadi keripik untuk meningkatkan nilai ekonomi pisang di Desa Sama Guna, KLU-NTB.

## METODE PELAKSANAAN

### Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan adalah pisang kapok matang di pohon. Pisang ini diperoleh dari masyarakat di Desa Sama Guna Lombok Utara, NTB. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah wajan, kompor gas, timbangan, dan pengukur suhu.

### Prosedur Pengolahan Keripik

#### 1. Pengupasan dan pengirisan pisang

Buah pisang yang telah dipisahkan dari tandan kemudian dikupas menggunakan pisau. Hal ini bertujuan untuk memisahkan daging buah pisang dari kulitnya. Selanjutnya, buah pisang yang sudah dikupas dicuci untuk mengurangi getah dan menghilangkan sisa kotoran dari proses pengupasan. Buah pisang yang sudah bersih kemudian diiris tipis dengan ketebalan sekitar 2-3 mm.



Gambar 1. Pengupasan dan pengirisan pisang

#### 2. Perendaman

Buah pisang yang telah diiris selanjutnya direndam dengan air dan

bubuk apuh (2,5 liter air + 1 sm bubuk apuh) kurang lebih selama 30 menit untuk menghilangkan getah. kemudian rendam kembali irisan pisang dengan air gula (1,5 air +  $\frac{1}{4}$  gula pasir) kurang lebih selama 30 menit untuk memberikan rasa manis ke dalam irisan pisang.



Gambar 2. Proses perendaman

#### 3. Penggorengan Keripik Pisang

Irisan pisang yang telah selesai di rendam kemudian digoreng menggunakan minyak goreng. Proses penggorengan menggunakan api yang besar selama 10-15 menit dengan menggunakan Gas LPG kapasitas 3 kg.



Gambar 3. Penggorengan keripik pisang

#### 4. Penirisan Minyak Dan Pendinginan

Setelah proses penggorengan keripik pisang selesai kemudian dilakukan proses penirisan. Keripik pisang yang telah dilakukan penirisan minyak goreng kemudian disimpan dalam wadah dan didinginkan  $\pm 30$  menit dengan kondisi wadah terbuka.



Gambar 4. Penirisan minyak dan pendinginan

#### 5. Penambahan Bumbu Rasa Coklat

Setelah keripik pisang dingin campurkan keripik pisang dengan adonan bubuk yang terdiri dari bubuk coklat, gula halus, dan gula pasir (2 sm bubuk coklat + 5 sm gula halus + 1 sm gula pasir). kemudian saring keripik yang sudah dilapisi coklat.



Gambar 5. Pemberian coklat bubuk

#### 6. Pengemasan

Pengemasan merupakan tahap terakhir dari proses produksi keripik pisang coklat. Pengemasan memiliki tujuan untuk membantu melindungi, mencegah dan mengurangi terjadinya kerusakan pada produk. Pada proses pengemasan keripik pisang menggunakan kemasan primer yaitu berupa plastik standing pouch dengan ukuran berat 250 gram. Pengemasan berfungsi untuk memudahkan, melindungi, dan menjaga daya tahan produk selama distribusi dari produsen ke konsumen.

#### 7. Pengemasan

Pengemasan produk keripik menggunakan kemasan plastik, seperti pada gambar.



Gambar 6. Proses pengemasan

#### Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan dapat diketahui dengan mengukur peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi dari khalayak sasaran. Kriteria keberhasilan apabila = 60% khalayak sasaran mau dan mampu menerapkan pengetahuan, keterampilan, dan percontohan yang telah diberikan. Kriteria keberhasilan jangka pendek adalah dengan membandingkan tingkat pengetahuan dan keterampilan sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung (Ansar *et al.*, 2018).

#### Metode Evaluasi

Evaluasi pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan menilai ketercapaian tujuan dan target kegiatan pengabdian. Teknik evaluasi yang digunakan adalah pengamatan dan tanya-jawab langsung kepada kelompok sasaran (Ansar dan Nazaruddin, 2018).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, luaran yang diperoleh adalah peningkatan nilai jual dari produk keripik pisang yang dikembangkan dengan memberikan bumbu coklat. Selain itu, terdapat peningkatan signifikan dalam



daya tarik konsumen terhadap inovasi baru produk, yang tercermin dari peningkatan permintaan dan popularitas keripik pisang berbumbu coklat di pasar lokal. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan pengembangan produk berbasis masyarakat mampu menciptakan nilai tambah ekonomi dan mendukung keberlanjutan perekonomian lokal.

Tabel 1. Rancangan Anggaran Biaya Keripik Pisang Coklat untuk 50 pcs

No	Bahan	Jumlah	Harga
1	Pisang	1 Tandan	30.000
2	Gas LPG	3 kg	10.000
3	Coklat Bubuk	200 gr	9.000
4	Gula Halus	500 gr	14.000
5	Gula Pasir	1 kg	16.000
6	Minyak Goreng	2 liter	34.000
7	Plastik standing Pouch	50 pcs	50.000
<b>Total</b>			<b>163.000</b>

Catatan: Semua harga bahan di atas dapat berbeda dan berubah

Dari Tabel 1 didapatkan total biaya yang dibutuhkan dalam membuat produk keripik pisang coklat sebesar 163 ribu rupiah untuk setiap 50 pcs keripik pisang coklat dan biaya untuk 1 pcs keripik pisang yang dibuat sebesar 2,5 ribu rupiah yang termasuk dalam kategori cukup murah. Produk keripik pisang coklat 250 gr umumnya dijual dengan kisaran harga 8 ribu – 10 ribu rupiah untuk 1 pcs, sehingga dapat menjual 50 pcs keripik pisang coklat dengan dengan nilai total sebesar 400-500 ribu rupiah.

Hasil perhitungan jumlah biaya dan jumlah total penjualan mendapatkan nilai untung lebih dari 50%. hal ini tentu merupakan salah satu langkah yang dapat diambil dalam pengelolaan produk pisang untuk mendapatkan nilai jual yang lebih tinggi guna untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat Desa Sama Guna. Tabel 1 merupakan gambaran dalam produksi dan pemasaran dalam skala yang kecil tetapi tetap mendapatkan nilai untung yang tinggi.

## Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran merupakan pola pikir pemasaran yang digunakan dengan harapan bahwa unit bisnis akan mencapai sasaran pemasaran (Kotler, 2004). Dalam memasarkan keripik pisang coklat, perlu diterapkan strategi pemasaran yang efisien dan terkoordinasi. Melalui pendekatan terpadu secara online dan offline, serta keterlibatan reseller, tujuannya adalah meningkatkan eksposur dan keterjangkauan produk.

### 1. Pemasaran Online

Pemasaran Online merujuk pada strategi pemasaran yang dilakukan secara online melalui sistem komputer interaktif, menghubungkan pelanggan dengan penjual melalui platform elektronik. Penggunaan internet dan fasilitas yang tersedia di dalamnya untuk melaksanakan kegiatan pemasaran dikenal sebagai e-marketing (Kleindl & Burrow, 2005).

Fokus pemasaran online ditempatkan pada media sosial dengan konten visual menarik. Toko online di platform e-commerce memberikan kemudahan berbelanja. Didukung dengan konten kreatif, termasuk video tutorial, dan program promosi disusun untuk keterlibatan konsumen, dengan penyesuaian strategi berdasarkan analisis data dan umpan balik. Tantangan persaingan online dihadapi dengan merancang integrasi efisien antara pengalaman pembelian online dan offline, memaksimalkan keberhasilan pemasaran produk keripik pisang coklat.

### 2. Pemasaran Offline

Pemasaran offline melibatkan strategi untuk memasarkan produk atau layanan tanpa menggunakan platform online. Ini mencakup sejumlah taktik yang dilakukan di dunia nyata, di luar ranah digital (Widayati, 2018). Strategi offline

yang tak kalah penting melibatkan kemitraan dengan toko fisik, partisipasi dalam event komunitas, dan kolaborasi dengan kafe atau restoran untuk memperkenalkan produk secara langsung. Penempatan booth di pasar desa atau pameran kuliner lokal menjadi wadah yang efektif untuk membangun hubungan langsung dengan konsumen potensial.

### 3. Melibatkan Reseller

Keterlibatan reseller memainkan peran vital dalam memperluas distribusi produk. Reseller adalah pihak yang membeli produk atau layanan dari produsen atau pemasok untuk dijual kembali kepada konsumen (Ariani, 2022). Program reseller yang efektif, didukung oleh pelatihan dan sistem distribusi yang terorganisir, memungkinkan produk mencapai lebih banyak titik penjualan. Kemitraan strategis dengan pihak yang memiliki jaringan distribusi yang luas juga mendukung penetrasi pasar secara maksimal.

Dengan pendekatan ini, diharapkan produk keripik pisang coklat tidak hanya dikenal secara online, melainkan juga mampu meresap ke dalam kehidupan sehari-hari konsumen melalui kanal offline dan reseller. Strategi pemasaran yang terstruktur ini menciptakan ekosistem yang tangguh, memberikan ruang bagi produk untuk tumbuh dan diterima dengan baik di berbagai segmen pasar.

Dalam pemasaran skala besar mengacu pada strategi dan upaya pemasaran yang ditujukan untuk mencapai pasar yang luas atau berskala nasional hingga internasional. Ini melibatkan koordinasi yang cermat, sumber daya yang besar, dan pendekatan yang serius untuk memasarkan produk kepada sejumlah besar konsumen. Strategi serta branding memiliki pengaruh yang sangat penting dalam proses pemasaran produk keripik pisang Desa Sama Guna.

Pentingnya strategi pemasaran dan branding dalam penjualan produk tidak dapat diabaikan dalam lanskap bisnis yang sangat kompetitif saat ini. Strategi pemasaran yang efektif membantu membangun kesadaran konsumen, menciptakan permintaan, dan membimbing pelanggan potensial melalui perjalanan pembelian.

Di sisi lain, branding yang kuat memberikan identitas yang dapat diingat dan membedakan produk keripik pisang Desa Sama Guna dari pesaing, membangun kepercayaan, dan menghasilkan kesetiaan konsumen jangka panjang. Ketika kedua elemen ini diintegrasikan dengan baik, mereka menciptakan fondasi yang kokoh untuk penjualan yang berhasil.

Melalui strategi pemasaran yang cerdas, produk ditempatkan secara optimal di pasar, sementara branding yang kuat memastikan konsumen memilih produk tersebut melebihi opsi lain. Dengan kombinasi yang efisien, strategi pemasaran dan branding tidak hanya meningkatkan penjualan produk keripik pisang coklat Desa Sama Guna, tetapi juga membentuk hubungan positif dengan pelanggan, menciptakan dampak yang berkelanjutan di pasar.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Proses pembuatan produk keripik pisang coklat di Desa Sama Guna telah terlaksana sesuai dengan rencana tahapan-tahapan yang sudah ditetapkan. Kegiatan ini memberikan dampak positif serta wawasan cara pengolahan keripik pisang coklat bagi masyarakat desa.

Hasil akhir pengolahan produk keripik coklat ini memberikan nilai jual produk pisang yang cukup tinggi dengan nilai biaya yang rendah sebesar 163 ribu rupiah untuk 50 pcs keripik pisang coklat 250 gr dan mendapatkan nilai jual dengan total 400-

500 ribu rupiah. Hal ini mengindikasikan bahwa pengembangan produk pisang menjadi keripik pisang coklat mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat Desa Sama Guna.

#### Saran

Untuk memperoleh hasil produk keripik pisang coklat yang optimal, maka diperlukan bahan baku yang baik dan penggunaan mesin seperti *vacuum frying* untuk memudahkan dan mempercepat proses pengolahan produk.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ansar, Sukmawaty, dan Sabani, R. 2016. Pengolahan Buah Rambutan menjadi Keripik Menggunakan *Vacuum Frying*. *Jurnal Abdi Insani Unram*, 1(1): 7-10.
- Ansar, Sabani, R., Kurniawan, H. 2018. Uji Kinerja Alat Sterilisasi Kemasan Sinar Ultra Violet (UV) untuk Produk Susu Kuda Liar. *Jurnal Ilmiah Abdi Insani Unram*, 5(1): 78-84.
- Ansar, Murad, Sukmawaty, Sabani, R. 2022. Aplikasi Mesin Pemisah Biji dan Daging Buah pada Kelompok Perajin Dodol Nangka. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 4(1): 109-114, <https://doi.org/10.29303/amtpb.v4i1.108>.
- Ansar dan Nazaruddin. 2013. Pengolahan dodol rumput laut khas lombok Nusa tenggara barat. *Jurnal Abdi Insani Unram*, 4(2): 98-102.
- Ansar dan Nazaruddin. 2018. Peningkatan produktivitas dan kualitas dodol nangka Di Desa Suranadi Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 2(2): 135-141.
- Ansar, Muttalib, S.A., Sabani, R., Kustina, R. 2021. Rancang Bangun dan Uji Performansi Mesin Pencampur Beberuk, Makanan khas Lombok. *Dinamika Teknik Mesin*, 11(1): 10-15. <https://doi.org/10.29303/dtm.v11i1.359>.
- Ansar, Murad, Putra, GMD., Hartuti. 2020. Pemetaan lahan pertanian di Kabupaten Lombok Timur menggunakan Sistem Informasi Geografis (SIG). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 9 (2): 140-148.
- Ansar, Putra , GMD., Ependi, OS. 2019. Analisis variasi jenis dan panjang sumbu terhadap pertumbuhan tanaman pada sistem hidroponik. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 7 (2): 166-173.
- Ansar, Sabani, R., Kurniawan, H. 2018. Uji Kinerja Alat Sterilisasi Kemasan Sinar Ultra Violet (UV) untuk Produk Susu Kuda Liar. *Jurnal Ilmiah Abdi Insani Unram*, 5(1): 78-84.
- Ariani, F., Baihaqy, M. A. M., & Hidayat, M. 2022. Sistem Pelayanan Reseller Toko Fa Shop Wonosobo Berbasis Website. *Jurnal Ilmiah Teknik dan Ilmu Komputer*, 4(2): 25-29.
- Awolu, O.O., Okedele, G.O., Ojewumi, M. E., & Oseyemi<sup>1</sup>, F.G. 2018. Functional Jam Production from Blends of Banana, Pineapple and Watermelon Pulp. *International Journal of Food Science and Biotechnology*, 3(1): 7-14.
- Bukhtiarova, A., Hayriyan, A., Chentsov, V., & Sokol, S. 2019. Modeling The Impact Assessment Of Agricultural Sektor On Economic Development As A Basis For The Country's Investment Potential. *Investment Management And Financial Innovations*, 16(3): 229-240.
- Kleindl, B. & Burrow, J. 2005. Principle Of Bussiness. Cengage SouthWestern: Principle Of Bussiness.

- Kotler, P. 2004. *Manajemen Pemasaran, Analisis, Perencanaan Dan Pengendalian (Kelima)*. Jakarta: Erlangga.
- Murad, Sukmawaty, R Sabani, Ansar, H Kurniawan. 2019. *Introduksi TTG Pasca Panen dan Pengolahan Kopi pada Industri Rumah Tangga Guna Meningkatkan Nilai Tambah di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara*. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(1): 28-35.
- Olaoye, O.A. 2014. *Potentials of the Agro Industry towards Achieving Food Security in Nigeria and Other Sub-Saharan African Countries*. *Journal of Food Security*, 2(1): 33-41.
- Widayati, K.D. 2018. *Strategi Pemasaran Online dan Offline Pada PT Roti Nusantara Prima Cabang Jatiasih, Bekasi*. *Jurnal Sekretari dan Manajemen*, 2(2): 1-8.