

Pembuatan Keripik Pisang Bu Sami Penguatan UMKM Dengan Pengembangan Varian Rasa Produk Keripik Pisang di Desa Dayurejo Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan

M. Febryansyah Hadi Putra¹, Rizka Ardiana Fitrianti², Eko Prasetyo³

^{1,3}Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Bhayangkara Surabaya, Jl. Ahmad Yani 114, Surabaya, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bhayangkara Surabaya, Jl. Ahmad Yani 114, Surabaya, Indonesia

Informasi Artikel

Riwayat artikel:

Received: 14 Pebruari 2025

Revised: 15 Pebruari 2025

Accepted: 15 Pebruari 2025

Kata kunci:

Usaha

Mikro kecil

Keripik

Pisang

Inovasi rasa

Abstrak

Kripik pisang adalah camilan populer yang memiliki cita rasa manis dan gurih. Produk keripik pisang milik Bu Sami Di Desa Dayurejo Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan, memiliki permasalahan yaitu kurangnya inovasi pada produk sehingga tujuan dari kegiatan ini membantu meningkatkan kualitas produk dengan memberikan inovasi varian rasa baru. Hasil dari kegiatan ini respon pasar dari hasil upaya percobaan pemasaran di Pasar Sruworejo, Hutan Cempaka, Desa Dayurejo, adanya variasi rasa menunjukkan banyak dilirik dan diminati oleh pengunjung pasar hal ini membuktikan bahwa inovasi varian rasa pada keripik pisang Bu Sami berhasil semakin menarik minat konsumen.

Penulis korespondensi:
Eko Prasetyo, eko@ubhara.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.54732/semarjpkm.v1i1.1>

This is an open access article under the [CC-BY](#) license.



1. Pendahuluan

Kripik pisang adalah camilan populer yang memiliki cita rasa manis dan gurih. Dibuat dari pisang yang dipotong tipis, kripik pisang merupakan pilihan yang lezat dan bergizi. Proses pembuatannya melibatkan beberapa langkah, dan keahlian tertentu untuk menciptakan hasil akhir yang renyah dan nikmat. Proses pengolahan kripik pisang melibatkan sejumlah langkah, seperti menyiapkan bahan baku, menyiapkan peralatan dan pengemasan, mengupas dan mengiris kripik, mencuci dan merendamnya, menggorengnya, meniriskan minyak, membumbuinya, mengemas dan memberi label, serta menyimpannya [1].

Dalam observasi kami terhadap UMKM Bu Sami adalah permasalahan tentang varian rasa yang kurang banyak terhadap produk olahan kripik Bu Sami, dimana di era serba modern ini para konsumen yang ingin merasakan berbagai macam rasa atau variasi makanan yang tentu akan meningkatkan cita rasa dalam olahan kripik tersebut [2], [3]. Sementara itu hasil olahan kripik pisang Bu Sami saat ini hanya memiliki varian rasa original dan belum ada inovasi varian rasa yang menarik [4]. Oleh karena itu kami menyampaikan solusi untuk Bu Sami dimana kami membantu untuk meningkatkan kualitas kripik pisang Bu Sami dengan memberikan inovasi varian rasa [5]. Varian produk kripik pisang Bu Sami dikembangkan dengan rasa : Manis Gula, Coklat dan Matcha. Dalam hal ini Bu Sami telah merespon baik untuk upaya peningkatan kualitas produk dan penjualan Keripik Pisang Bu Sami.

2. METODE

Adapun tahap-tahap pembuatan inovasi varian rasa sebagai berikut:

2.1. Pemecahan Masalah

Beberapa tahap-tahap kegiatan yang dilakukan dengan acuan inovasi varian rasa keripik pisang Bu Sami yakni memperbaiki infrastruktur cara produksi pembuatan keripik pisang ditingkatkan menjadi aneka rasa (rasa coklat, rasa matcha dan rasa manis gula) dan dipacking melalui proses produksi yang efektif dan kreatif [6].

2.2. Tahap Pelaksanaan

Sebelum ke tahap pengolahan keripik pisang, perlu beberapa peralatan dan bahan yang akan digunakan untuk proses pembuatan keripik pisang yakni :

Alat-alat :

1. Tungku/ kompor
2. Wajan penggorengan
3. Saringan penggorengan
4. Wadah besar/tampah
5. Alat pasrah/perajang pisang
6. Baskom
7. Kontainer Plastik
8. Plastik kemasan

Bahan :

1. Pisang nangka (mentah)
2. Minyak goreng
3. Air
4. Gula pasir & gula halus
5. Bubuk coklat
6. Bubuk chocolates matcha
7. Tepung maizena

Berikut ini adalah langkah-langkah yang diikuti untuk membuat keripik pisang::

1. Pengupasan
Pada Gambar 1(a) yakni pisang mentah dikupas bersih dihilangkan kulit pisanganya jangan sampai kulit pisang yang entah masih tersisa.
2. Perendaman
Pada Gambar 1(b) setelah pisang dikupas, rendam pisang utuh yang belum diiris-iris kedalam rendaman air supaya pisang tidak berubah warna karena ter oksidasi.
3. Pengirisan
Pada Gambar 1(c) proses pengirisan dilakukan dengan alat khusus untuk pembuatan keripik pisang alat ini bisa disebut alat pasrah pisang, dalam pengirisan, pisang yang sudah diiris langsung masuk kedalam penggorengan.
4. Penggorengan
Gambar 1(d) menunjukkan irisan pisang yang telah digoreng dalam minyak yang cukup untuk merendam setiap komponen. Pengadukan dilakukan secara perlahan saat menggoreng. Keripik tersebut digoreng hingga renyah dan cukup kering. Produk yang digoreng tersebut dikenal sebagai keripik pisang. Anda dapat menambahkan gula bubuk ke dalam keripik pisang untuk memberikan rasa manis..
5. Penirisan minyak
Pada gambar 1(e) hasil penggorengan pertama ditiriskan dengan menggunakan peniris minyak hingga minyak yang ada menetes tuntas.



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)

Gambar 1. Proses pembuatan keripik pisang: (a) pengupasan; (b) perendaman; (c) Pengirisan; (d) Penggorengan; (e) Penirisan



(a)



(b)



(c)

Gambar 2. Proses pembuatan keripik pisang rasa manis: (a) Pencampuran keripik dengan gula; (b) Pendinginan; (c) Siap dikemas



(a)



(b)



(c)

Gambar 3. Proses pembuatan keripik pisang rasa coklat: (a) Pencampuran coklat, gula dan maizena; (b) Pendinginan; (c) Siap dikemas



Gambar 4. Proses pembuatan keripik pisang rasa matcha: (a) Pencampuran bubuk chocolatos matcha dan gula galus; (b) Pendinginan; (c) Siap dikemas

Untuk melayani konsumen yang memiliki selera berbeda-beda, dapat diciptakan rasa kripik pisang yang beraneka rasa, misalnya kripik pisang manis, dan kripik pisang varian rasa seperti coklat dan matcha [7]. Caranya adalah sebagai berikut :

1. Kripik Pisang Rasa Manis

Pembuatan larutan gula. Gula pasir putih dilarutkan dengan perbandingan 1 kg gula pasir dengan 250 ml air, kemudian diaduk hingga larut sempurna. Larutan kemudian dipanaskan hingga mendidih. Untuk menjaga panas dan kekentalan larutan gula, panas segera diturunkan setelah mendidih. Caranya, celupkan keripik ke dalam larutan gula. Setelah ditiriskan, keripik dicelupkan ke dalam larutan gula, diaduk sebentar untuk memastikan distribusi yang merata, lalu dikeluarkan dan dibiarkan dingin atau diangin-anginkan. Seperti yang terlihat pada Gambar 2.

2. Kripik Pisang Rasa Coklat

Kripik pisang yang sudah digoreng dan kering taruh ke wadah atau toples untuk dicampurkan dengan bubuk coklat, gula halus serta maizena sangria [8]. Dengan perbandingan bubuk coklat 30 gr, maizena sangrai 30 gr, dan gula halus 100 gr. Perlahan masukan 90 gr keripik pisang polos lalu campur dengan 2 sendok makan bubuk hasil campuran tadi, kemudian tutup toples yang kemudian kocok agar bumbu menempel pada keripik pisangnya seperti pada Gambar 3.

3. Matcha

Sama seperti pembuatan kripik pisang rasa coklat, pada rasa matcha kripik pisang polos dicampurkan dengan bubuk chocolatos matcha dan gula galus, dengan perbandingan 90 gr keripik pisang polos, 2 sdm bubuk chocolatos matcha, 1 sdm gula halus, kemudian kocok ditoples agar bubuk matcha menempel pada kripik pisangnya. Berikut penampilan kripik pisang rasa matcha yang ada pada Gambar 4.

4. Pengemasan dan Pelabelan

Untuk pengemasan sendiri, kripik pisang Bu Sami menggunakan kemasan pouch alumunium foil yang praktis dengan seal untuk menjaga produk tahan lama dan tidak melempem [9]. Selain itu juga dalam pelabelan diberikan stiker kripik Bu Sami lengkap dengan keterangan variasinya. Gambar 5 dibawah ini merupakan proses pengemasan dan pelabelan dari kripik pisang Bu Sami.

Pada bagian metode penerapan, uraikanlah dengan jelas dan padat metode yang digunakan untuk mencapai tujuan yang telah dicanangkan dalam kegiatan pengabdian. Hasil pengabdian itu harus dapat diukur dan penulis diminta menjelaskan alat ukur yang dipakai, baik secara deskriptif maupun kualitatif. Jelaskan cara mengukur tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan pengabdian. Tingkat ketercapaian dapat dilihat dari sisi perubahan sikap, sosial budaya, dan ekonomi masyarakat sasaran.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengembangan inovasi rasa pada pengolahan keripik pisang ini yang berlokasi di Dusun Gamoh, Desa Dayurejo, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan. Kegiatan pengolahan keripik pisang ini berjalan dengan baik serta sesuai dengan tahapan program yang telah direncanakan [10].

3.1. Hasil dan Tanggapan

Hasil yang dicapai dalam upaya penguatan UMKM dengan pengembangan varian rasa produk keripik pisang Bu Sami adalah :

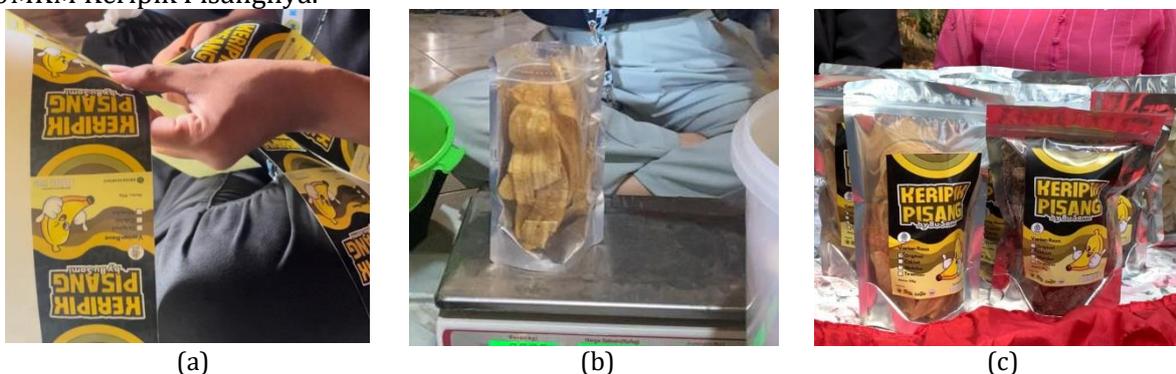
1. Pemilik rumah produksi UMKM keripik Bu Sami berterima kasih atas adanya kegiatan pengembangan varian rasa terhadap produksi keripik pisang olehnya. Sehingga produk yang dihasilkan akan semakin bervariasi yang bisa dilakukan untuk usaha produksi berkelanjutan [11].
2. Dengan adanya pengembangan inovasi varian rasa maka akan menambah cita rasa baru di usaha keripik pisang Bu Sami yang nantinya juga akan semakin menarik minat konsumen untuk mencoba rasa yang berbeda dari sebelumnya [12].

3.2. Respon Pasar

Dalam upaya percobaan pemasaran dengan produk yang sudah bervariasi rasa di Pasar Sruworejo, Hutan Cempaka, Desa Dayurejo, keripik pisang varian rasa coklat, matcha paling banyak dilirik dan diminati oleh pengunjung pasar, dalam percobaan penjualan ada setidaknya 15 pcs keripik pisang rasa coklat, 10 pcs keripik pisang rasa matcha langsung terjual tidak tersisa [13]. Setelah melalui pemasaran offline di pasar Sruworejo, Hutan Cempaka, Bu Sami mendapat beberapa pesanan untuk keripik pisang rasa coklat dan matcha, hal ini membuktikan bahwa inovasi varian rasa pada keripik pisang Bu Sami berhasil semakin menarik minat konsumen [14].

4. KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan beberapa hal, seperti potensi manfaat program inovasi pembuatan variasi rasa pada keripik pisang Bu Sami, edukasi mengenai pembuatan dan pengolahan produk inovatif, dan keberlanjutan desain jangka pendek dan jangka panjang UMKM Keripik Pisang Bu Sami di Dusun Gamoh, Desa Dayurejo, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan melalui usaha produksi keripik pisang. Dengan harapan UMKM tersebut akan terus berkembang seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap olahan keripik pisang Bu Sami, maka dapat dilakukan upaya untuk menciptakan variasi rasa yang inovatif pada UMKM Keripik Pisangnya.



Gambar 5. Proses pengemasan dan pelabelan keripik pisang: (a) Penyiapan label; (b) Penimbangan; (c) Selesai pengemasan

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Fatonah *et al.*, "Strategi Pengembangan UMKM Pada Usaha Keripik Pisang Tembong Cipocok Jaya Kota Serang," in *Seminar Umum Pengabdian kepada Masyarakat*, 2023, pp. 374–379, doi: 10.46306/seumpama.v1i2.46.
- [2] R. Ranita, W. Pingkan, and H. Khatimah, "Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Pada Industri Flamboyan Di Kelurahan Panau Kecamatan Taweli Kota Palu," *Agrotekbis : Jurnal Ilmu Pertanian (e-journal)*, vol. 12, no. 5, pp. 1256-1265–1256 – 1265, Oct. 2024, doi: 10.22487/AGROTEKBIS.V12I5.2330.
- [3] T. S. Aji and A. Kodir, "The Umkm Banana Chips Analisis Faktor-Faktor Keberhasilan Dalam Pengembangan Usaha Keripik Pisang Lumer (Studi Kasus Umkm Keripik Pisang Di Desa Pucangsari Kecamatan Purwodadi)," *Agrotechbiz : Jurnal Ilmiah Pertanian*, vol. 11, no. 2, pp. 12–23, Dec. 2024, doi: 10.51747/AGROTECHBIZ.V12I2.2122.
- [4] T. P. Labibah, "Perbaikan Kualitas Produk Melalui Proses Produksi pada Usaha Makanan Ringan Keripik Pisang 'DANGKRIK' di Dusun Kulubanyu, Mojokerto," *Jurnal Studi Inovasi*, vol. 2, no. 1, pp. 40–46, Jan. 2022, doi: 10.52000/JSI.V2I1.81.
- [5] I. R. Yani, D. Herdiansyah, Rosmawaty, and Asriani, "Analisis Proses Pembuatan Produk Keripik Pisang di UD Sederhana Desa Konda Satu Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan," *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*, vol. 3, pp. 119–124, 2022.
- [6] ilma fahmi Aziza, "Strategi Peningkatan Value Produk Olahan Kripik Pisang di Dusun Mulyosari Desa Sumberejo Kecamatan Gedangan," *at-tamkin: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 5, no. 1, pp. 33–41, Jun. 2022, doi: 10.33379/ATTAMKIN.V5I1.1193.
- [7] D. Novita and F. Senoaji, "Peran Merek dan Packing dalam Penjualan Keripik Pisang Kekinian di Surabaya," *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan aplikasi Teknologi*, vol. 1, no. 1, pp. 30–36, Jan. 2022, doi: 10.31284/J.ADIPATI.2022.V1I1.2586.
- [8] D. P. Sari, O. A. Lestari, and L. Hartanti, "Pengaruh Jenis Cokelat Pada Karakteristik Kimia Dan Sensori Keripik Pisang Lumer," *Jurnal Bioindustri*, vol. 6, no. 2, pp. 1–15, 2024.
- [9] H. Hartoyo, S. Koswara, S. Sulassih, and L. RizkyMegawati, "Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat," *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 5, no. 3, pp. 251–257, Nov. 2019, doi: 10.29244/AGROKREATIF.5.3.251-257.
- [10] R. S. Siregar, R. A. Kuswandari, and R. F. Ilvira, "PKM Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Rumah Tangga melalui Bimbingan Teknis Pengolahan Keripik Pisang Kepok," *Pelita Masyarakat*, vol. 4, no. 2, pp. 271–284, Mar. 2023, doi: 10.31289/PELITAMASYARAKAT.V4I2.8706.
- [11] Y. Triadiarti, A. H. Nasution, and A. C. Gultom, "Pengembangan Varian Rasa Produk Kripik Pisang Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Percut Sei Tuan," *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, vol. 23, no. 4, pp. 489–495, Jan. 2017, doi: 10.24114/JPKM.V23I4.8600.
- [12] S. Rahayu Zees, D. Setyadi, and M. Nahar, "Pembuatan Kripik Pisang Oleh Kelompok 'program Keluarga Harapan', Kelurahan Penggaron Lor Semarang," in *Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, May 2022, vol. 4, no. 1, doi: 10.14710/JPPMR.V8I2.23514.
- [13] N. Anjarsari and A. Siswanto, "Pembuatan Keripik Pisang Bersama Kelompok Wanita Tani Di Desa Dadi Rejo Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreativitas Mahasiswa KKN," *JePKM (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, vol. 04, no. 01, pp. 24–31, 2023.
- [14] Aprizal Aprizal and Nurdiansyah Nurdiansyah, "Pelatihan Pembuatan Kripik Pisang Berbagai Rasa dan Pengemasan di Desa Morowa, Kabupate Bantaeng," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, vol. 4, no. 4, pp. 3063–3071, 2023, doi: DOI : <http://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i4.1650>.