

Original Research Paper

Pelatihan 4P (Pengolahan, Pelabelan, Pengemasan, Pemasaran) Kripik Pisang dan Labu Siam Yang Inovatif Di Desa Timbanuh

Mohammad Liwa Ilhmadi¹, Zulkifli², Yulianida Tamala³, Maydina Luqyana A⁴, Dyna Ayu Mahandika⁵, Miftahul Fajri⁶, Muhamad Yusril R⁷, Dwi Kurniawan RS⁸, Ade Irawan⁹, Laila Sukniatunur¹⁰, Siti Patimah Z¹¹, Faatinah Alfiyah S¹²

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Program Studi Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

^{3,4}Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

^{5,9}Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁶Program Studi Manajemen, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁷Program Studi Hukum, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁸Program Studi Teknik Informatika, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

¹⁰Program Studi Pendidikan Sosiologi, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

¹¹Program Studi Matematika, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

¹²Program Studi Hubungan Internasional, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.1532>

Sitasi: Ilhamdi, M. L., Zulkifli., Tamala, Y., Luqyana A, M., Mandhika, D. A., Fajri, M., Yusril R, M., Kurniawan, RS. D., Irawan, A., Sukniatunur, L., Patimah Z, S & Alfiyah, F. (2022). Pelatihan 4P (Pengolahan, Pelabelan, Pengemasan, Pemasaran) Kripik Pisang dan Labu Siam Yang Inovatif Di Desa Timbanuh. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2)

Article history

Received: 10 Maret 2022

Revised: 30 April 2022

Accepted: 15 Mei 2022

*Corresponding Author:

Fahrudin, FKIP, Universitas
Mataram, Mataram, Indonesia;

Email:

fahrudin.fkip@unram.ac.id

Abstract: Timbanuh merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pringgasela, Kabupaten Lombok timur. Masyarakatnya sebagian besar bekerja sebagai pekebun. Salah satu potensi yang dimiliki adalah hasil perkebunan yang melimpah. Namun potensi sumber daya tersebut belum mampu dimaksimalkan oleh masyarakat dikarenakan kurangnya kreativitas. Sehingga hasil kebun seperti pisang, labusiam yang melimpah hanya sebatas diperjualbelikan biasa untuk menjadi sayuran dan memiliki harga jual yang rendah. Oleh karenanya, dengan kondisi tersebut perlunya menciptakan inovasi yang kreatif. Mahasiswa KKN Tematik Kewirausahaan Unram hadir sebagai jembatan bagi masyarakat untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan kreativitas dan meningkatkan pendapatan ekonominya. Pengolahan pisang dan labu siam menjadi kripik serta diberikan inovasi varian rasa merupakan program utama yang dikembangkan. Program ini dilaksanakan dalam bentuk pengabdian selama 45 hari dengan jumlah anggota kelompok 11 orang. Adapun metode yang digunakan untuk mendukung program ini adalah survey lokasi, sosialisasi dengan masyarakat, sosialisasi produk dan pelatihan pembuatan produk, produksi, pengemasan, pelabelan, pemasaran, pembuatan surat izin serta monitoring dan evaluasi. Hasil dari program kegiatan ini adalah terciptanya produk kripik pisang dan labusiam dengan menambahkan inovasi untuk menciptakan produk baru baik dalam segi varian rasa maupun segi kemasannya, serta terbentuknya wirausaha-wirausaha baru.

Keywords: Desapreneur, Desa Timbanuh, Kripik Pisang, Kripik Labusiam

Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan sumber daya alam (SDA) khususnya dalam bidang pertanian. Berdasarkan data pusat statistik, produksi buah-buahan dalam negeri pada tahun 2019 sebesar 22.517.670 ton, dan meningkat 9,4% pada tahun 2020 menjadi 24.872.988 ton. Tanaman buah-buahan yang paling banyak produksinya yaitu buah pisang, dimana hasil produksinya meningkat dari tahun ke tahun, dan pada tahun 2020 sebesar 8.182.757 ton. Pada tahun 2020 produksi pisang tertinggi terjadi di provinsi Jawa Timur, sedangkan di Nusa Tenggara Barat produksi buah pisang sebanyak 84.717 ton (BPS BUAH).

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak keanekaragaman flora dan fauna yang melimpah. Hingga saat ini sudah banyak sekali penelitian yang sudah dilakukan penelitian dalam menentukan manfaat tumbuhan tersebut. Salah satu jenis tanaman yang memiliki banyak keanekaragaman di Indonesia adalah pisang. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pisang primer yang hingga saat ini tercatat lebih dari 200 jenis pisang ada di Indonesia (Hisban Hamid Arifki dan Melisa Intan Barliana, 2018).

Salah satu komoditas hortikultura dari kelompok buah-buahan yang saat ini cukup diperhitungkan adalah tanaman pisang. Pengembangan komoditas pisang bertujuan memenuhi kebutuhan akan konsumsi buah-buahan seiring bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dimana pisang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Selain rasanya lezat, bergizi tinggi dan harganya relatif murah (Monica Dame Y.A, dkk, 2015).

Labu siam merupakan salah satu komoditas tanaman yang belakangan ini menjadi andalan sector pertanian di Indonesia. Data badan pusat statistik menyebutkan bahwa produksi labu siam di Indonesia pada tahun 2020 sebanyak 511.041 ton. Untuk provinsi Nusa Tenggara Barat pada tahun 2020 produksi labu siam sebanyak 90 ton (BPS SAYUR).

Labu Siam mempunyai banyak manfaat terutama untuk kesehatan antara lain sebagai penurun hipertensi karena kandungan potasiumnya yang tinggi (277 mg/160g).

Kandungan nutrisi pada 160 gram labu siam antara lain 277 mg kalium (potasium), 0,176 mg tembaga, 0,189 mg Vitamin B6, 12,8 mg Vitamin C, 0,653 mg Vitamin B5, 29 µg B9 (asam folat), 4,5g serat pangan total dan 0,27 mangan (Endang Bekti K, dkk, 2017).

Labu siam merupakan sayuran yang tumbuh pada subtropis selain sebagai makanan juga digunakan sebagai obat. Labu siam banyak dikonsumsi masyarakat karena harganya cukup murah serta rasanya enak dan dingin. Kandungan kalium dalam labu siam diketahui memiliki efek diuretik sehingga dapat menurunkan kadar garam dalam darah melalui ekskresi urine (Rizky Suryaning Utami, dkk, 2018).

Pisang merupakan buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Jumlah ketersediaan pisang yang tinggi di Indonesia, yaitu 2.074, 305 tangkai/tahun (BPS, 2013). Waktu pematangan pisang yang cepat dapat mengakibatkan banyaknya buah pisang tidak dimanfaatkan secara maksimal (Valentine, dkk, 2015). Dalam hal ini perlu dilakukan pengolahan sehingga bisa dimanfaatkan dan diolah sebaik mungkin sehingga dapat dikonsumsi menjadi makanan ringan.

Menurut Guyton (2007) kalsium sangatlah dibutuhkan dalam proses pembekuan darah. Kalsium hampir berperan di semua tahapan pembekuan darah. Salah satu fungsinya adalah mengubah protrombin menjadi trombin. Menurut Marliana (2005) kandungan kalsium dari labu siam adalah 55,86% (Nuralifah dkk, 2015).

Buah labu siam tergolong dalam jenis sayuran, yang mana buah labu siam dapat diolah menjadi bermacam-macam masakan. Pengolahan dan pengawetan bahan dasar pangan sangat erat kaitannya dengan pemenuhan gizi masyarakat. Tidak mengherankan jika semua negara, termasuk Indonesia selalu berusaha untuk menyediakan pangan yang cukup, aman dan bergizi (Sepni Asmira dan Putri Aulia Arza, 2017).

Dalam melakukan pengolahan terutama labu siam yang dalam hal ini diolah menjadi olahan keripik labu siam diharapkan mampu bertahan dalam waktu yang lama serta terjaminnya kualitas dan mutu dari labu siam. Usaha-usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan mutu sekaligus memperpanjang

umur simpan produk yang terolah minimal. Salah satu metode yang efektif untuk memperpanjang umur simpan produk pengolahan minimal adalah menggunakan pengemasan plastik secara vakum yang dikombinasikan dengan suhu rendah dapat menghambat respirasi, menunda pelunakan dan perubahan mutu lainnya. Pengemasan vakum merupakan salah satu aplikasi teknologi pengemasan dengan menggunakan kantong plastik vakum (*vacuum pack*) (Esron, H. Pinem dkk, 2020).

Desa Timbanuh kecamatan Pringgasele kabupaten Lombok Timur merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi pertanian yaitu buah pisang dan labu siam. Produksi pisang dan labu siam yang melimpah menyebabkan harga jual yang rendah. Harga jual yang rendah tersebut dapat dimanfaatkan untuk mendapatkan harga jual yang tinggi dengan cara membuat produk olahan dari buah pisang dan labu siam, salah satunya keripik pisang dan keripik labu siam. Sebagian masyarakat telah membuat keripik pisang dan keripik labu siam yang hanya sebatas produksi rumahan tanpa label dan kemasan yang memadai, sehingga hal tersebut menyebabkan nilai jual yang rendah dan keuntungan yang rendah pula. Kurangnya strategi pemasaran juga mengakibatkan kurang berkembangnya usaha keripik pisang dan keripik labu siam di Desa Timbanuh. Selain masalah pemasaran dan pelabelan kelompok usaha yang ada di desa timbanuh belum memiliki surat izin dagang, No.BPOM dan halal LPPOM MUI sehingga pemasarannya pun terbatas.

Melihat potensi sumber daya alam khususnya dalam bidang pertanian yaitu buah pisang dan labu siam di Desa Timbanuh menjadi daya Tarik bagi mahasiswa KKN tematik Universitas Mataram 2021 untuk mengoptimalkan dan melaksanakan diversifikasi pangan sekaligus pemberdayaan masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Timbanuh. Oleh karena itu KKN Tematik Universitas Mataram 2021 melakukan mitra kerja dengan kelompok usaha keripik pisang dan keripik labu siam di desa timbanuh untuk melakukan diversifikasi produk pengolahan buah pisang dan labu siam menjadi keripik dengan inovasi rasa. Pengembangan produk olahan buah pisang dan

labu siam diharapkan mampu meningkatkan pendapatan petani, meningkatkan kesempatan kerja dan berusaha di pedesaan, meningkatkan keuntungan desa, dan meningkatkan mutu produk pisang dan labu siam.

Metode

Metode pelaksanaan dalam program Proposal KKN (Kuliah Kerja Nyata) di Desa Timbanuh, Kecamatan Pringgasele ini disusun secara sistematis agar sesuai dengan penerapannya. Adapun metode pelaksanaan sebagai berikut:

A. Sosialisasi

Pengenalan produk kripik pisang dan labu siam dilakukan melalui penyuluhan tentang pengolahan, pelabelan, pengemasan, pemasaran kripik kepada masyarakat dengan perwakilan dari setiap dusun. Dalam sosialisasi produk ini dimaksudkan supaya masyarakat mengetahui pengolahan, pelabelan, pengemasan, pemasaran dan keunggulan dari kripik,

B. Pelatihan

Pembuatan Kripik Pisang

1. Alat Dan Bahan

Alat yang dibutuhkan antara lain baskom, *cutter*, gas, kompor, pengiris, penyaring, sendok, nampan, tisu, wajan, kemasan, label, plastik, toples.

Bahan yang dibutuhkan antara lain air bersih, pewarna makanan, pisang 1 tandan, garam, minyak goreng, varian rasa (coklat, vanila, original dan greente).

2. Cara Pembuatan

- 1) Kupas pisang, lalu iris tipis dengan alat pengiris pisang atau obet.
- 2) Cuci bersih pisang dengan air. Jangan diaduk dengan kasar atau diperas agar irisannya tidak rusak, setelah itu tiriskan.
- 3) Campur air dengan pewarna makanan (warna kuning),

- tujuannya perendaman ialah supaya pisang berwarna keemasan.
- 4) Segera panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak. Masukkan segenggam irisan pisang, jangan terlalu banyak agar matangnya merata.
 - 5) Goreng pisang yang telah diiris dengan api sedang sampai berwarna kuning agak transparan, lalu tiriskan minyaknya.
 - 6) Tunggu sampai keripik pisang cukup dingin, lalu campurkan dengan varian bumbu rasa, kemudian masukkan ke dalam kemasan. Simpan di tempat yang tidak lembap supaya awet.
- e) Siapkan panci untuk mengukus
 - f) Kukus labu siam hingga +- 30mnt
 - g) Giling labu siam yang sudah di kukus menggunakan blender/copper
 - h) Labu siam yang sudah halus kemudian diperas utk menghilangkan air menggunakan lap tangan
 - i) Ambil ampas labu siam yg sudah di peras
 - j) Campur bahan seperti telur (dikocok), bumbu-bumbu (garam, lada, kaldu jamur) kemudian diaduk hingga merata dan tmbhkan sedikit pewarna hingga berwarna hijau muda
 - k) Siapkan nampan untuk mencampur semua bahan
 - l) Masukkan 100gr tepung terigu dan adonan yang sudah dicampur tadi, kemudian diaduk hingga setengah kalis
 - m) Tambahkan 100gr tepung tapioka, aduk hingga merata
 - n) Jika masih kurang kalis tambahkan tepung terigu dan tapioka hingga kalis dan bisa digiling
 - o) Siapkan alat penggiling kue dan meja
 - p) Selanjutnya, adonan dibagi menjadi 5 bagian untuk memudahkan proses penggilingan
 - q) Giling adonan yang sudah dibagi dengan mengatur ukuran nomor 2 pada alat penggiling
 - r) Siapkan nampan, lalu gunting adonan yg sudah digiling agar memudahkan untuk menipiskan adonan kemudian ditaburi sedikit tepung pada nampan agar tidak lengket
 - s) Giling lagi adonan yg sudah di gunting dengan mengatur

Pembuatan Kripik Labusiam

1. Alat Dan Bahan

Alat yang dibutuhkan antara lain baskom, *cutter*, gas, kompor, penggilingan kue, meja, timbangan, suntil, penyaring, sendok, nampan, tisu, wajan, kemasan, label, plastik, toples.

Bahan yang dibutuhkan antara lain : 1 kg buah labusiam= 150 gr labu siam setelah di peras, 200gr tepung Tapioka, 200gr tepung terigu, 1 sdm garam, 1/5 sdm lada, 1 sdm kaldu jamur, 2 butir telur, pewarna makanan (warna hijau muda), 1sdm baking powder, minyak goreng, varian rasa (balado, original dan keju asin).

2. Cara Pembuatan

- a) Siapkan alat dan bahan
- b) Potong labu siam menjadi 2 bagian, gosok untuk hilangkan getahnya, kemudian dikupas untuk membersihkan kulitnya
- c) Labu siam yang sudah dikupas kemudian dipotong kecil untuk mempercepat proses pengukusan
- d) Cuci hingga bersih

- ukuran nomor 6 pada alat penggiling
- t) Cetak adonan (usahakan cetakan berbentuk bulat agar menggambarkan bentuk labu siam)
 - u) Lalu Goreng labu siam hingga berwarna hijau kecoklatan
 - v) Keripik labu siam siap dikemas

C. Pendampingan

Pendampingan dilakukan untuk pengolahan pembuatan, pelabelan, pengemasan, pemasaran. Untuk pemasaran menjangkau pasar yang lebih luas perlu adanya promosi melalui media social. Diantara media social yang dapat digunakan sebagai alat promosi adalah FaceBook, Instagram, WhatsApp, dan market place online lainnya. Dengan adanya alat promosi tersebut, kelompok UMKM dapat lebih mudah dalam memasarkan produk abon tanpa harus berjualan secara manual di pasar.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pemasangan spanduk di setiap dusun, pembagian hands sanitizer, pembagian masker dan lain sebagainya. Tahapan dalam kegiatan yaitu sebagai berikut:

1. Perencanaan dan persiapan Pelaksanaan KKN ini diawali dengan pembekalan kepada mahasiswa. Pembekalan ini dilakukan pada ditingkat Universitas.
2. Penempatan mahasiswa KKN Tematik dan Sosialisasi kegiatan Penempatan Lokasi KKN Tematik bertempat di desa Korleko, Kecamatan Labuhan Haji, Lombok timur yang berlangsung dari tanggal 27 Desember 2021 - 10 Februari 2022. Sosialisasi dilaksanakan untuk memberikan pengumuman kepada masyarakat sasaran tentang maksud kegiatan yang akan dilakukan selama pelaksanaan KKN tematik.
3. Tindak lanjut Setelah pelaksanaan KKN Tematik ini, tim pelaksana KKN tematik kemudian berkoordinasi kembali dengan pihak pemerintah desa

Korleko Kecamatan Labuhan Haji, Lombok timur untuk melakukan tindakan evaluasi baik pada masyarakat maupun petugas kesehatan dalam melaksanakan protocol kesehatan.

Hasil dan Pembahasan

A. Sosialisasi

Hasil sosialisasi menunjukkan bahwa masyarakat Timbanuh sangat antusias dalam acara sosialisasi terutama para remaja putri dan ibu rumah tangga serta para pengusaha. Untuk lebih baiknya usaha ini di sarankan juga pembuatan kelompok usaha.

Pembentukan Kelompok usaha ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian dan kreatifitas masyarakat yang ada di Desa Timbanuh. Kelompok usaha ini kami gagas bersama ibu PKK yang ada di Desa Timbanuh. Selain itu kami juga mengurus izin usaha yaitu dalam bentuk P-IRT yang kami uruskan dikantor perizinan Lombok Timur. Dan yang paling penting kami juga mengajarkan teknik pemasaran melalui internet atau media sosial kepada ibu-ibu Desa Timbanuh serta kami juga mendesain kemasan serta label yang menarik sehingga kemasan dari olahan kripik yang dibuat mampu bersaing dipasaran.



Gambar 1 : Kegiatan Sosialisasi

B. Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Kripik Labusiam Dengan Berbagai Varian Rasa

Pelatihan pembuatan keripik pisang dan keripik labu siam dilaksanakan bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah di desa Timbanuh yaitu pisang dan labu siam untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa Timbanuh. Dalam pelatihan

ini juga ditunjukkan bagaimana proses pembuatan keripik pisang dan labu siam. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu di masyarakat desa Timbanuh. Selanjutnya melakukan inovasi produk baik dari segi varian rasa, kemasan serta desain label. Tujuan dari inovasi rasa serta kemasan ini yaitu agar hasil produk keripik pisang dan keripik labusiam lebih menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi.



Gambar 2 : Bahan- Bahan pembuatan keripik



Gambar3. Produk Keripik Pisang



Gambar4. Produk Keripik Labusiam

Hasil olahan produk tersebut dipasarkan melalui platform Facebook Market Place, Instagram, waatshap dan bekerja sama dengan toko – toko kecil.

Pelatihan pemasaran online atau digital marketing bertujuan untuk mengetahui macam-macam digital marketing serta cara mengaplikasikannya sehingga dapat meningkatkan hasil pemasaran dengan optimal. Adapun sasaran dari pelatihan pemasaran online/digital marketing ini ialah ibu-ibu anggota kelompok usaha yang berada di Desa Timbanuh.

Kesimpulan

Kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan berjalan dengan lancar. Masyarakat terutama ibu-ibu desa Timabnuh sangat antusias dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan keripik. Kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pembuatan keripik menambah pengetahuan masyarakat tentang cara meningkatkan nilai tambah ekonomi warga Desa Timbanuh. Dari hasil pengabdian selama penyuluhan, 95 % masyarakat yang hadir dalam kegiatan memahami pengetahuan tentang produk keripik pisang dan labusiam yang inovatif.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Mataram dan Pemerintah Desa, Karang Taruna, masyarakat Desa Timbanuh.

Daftar Pustaka

- Ambarita, Monica Dame Yanti, dkk. 2015. *Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (Musa sp) di Kabupaten Deli Serdang*. Jurnal Agrokoteknologi Vol 4(1).
- Arifki, Hisban Hamid dan Melisa Intan Barliana. 2018. *Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Reviem Artikel*. Farmaka Suplemen Vol 16(3).
<https://jurnal.stikesperintis.ac.id>, PDF Pengaruh Penggunaan Labu Siam (Sechium edule) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda

Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Kerupuk Ikan.

<https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>

<https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>

K, Endang Bekti dkk. 2017. *Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Leather Labu Siam (Sechium edule) Dengan Berbagai Konsentrasi Gula dan CMC*. Pengembangan Rekayasa dan Teknologi, Vol 13(2).

Nuralifah dkk. 2015. *Pengaruh Ekstrak Labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Swartz) Terhadap Waktu Koagulasi Pada Mus Musculus*. Medula Vol 2(2).

Pinem, Eron H. dkk. 2020. *Kajian Mutu Labu Siam (Sechium edule) Terolah Minimal Yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 11(2).

Utami, Rizky Suryaning dkk. 2018. *Pengaruh Pemberian Jus Labu Siam Terhadap Perubahan Tekanan Darah Pada Wanita Lanjut Usia Dengan Di Wilayah Kerja Puskesmas Ngoresan*. PLACENTUM Jurnal Ilmiah Kesehatan dan Aplikasinya, Vol.6(2).

Valentine , dkk. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (Natrium-Carboxymethyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Cookies Tepung Pisang Kepok Putih (Musa paradisiaca L.)*. Pregelatinisasi. Jurnal Agroteknologi Vol 09 (02).