

PENGOLAHAN DAN PENGAMASAN KERIPIK PISANG DAN PISANG COKKO PADA KELOMPOK PKK DESA PARIA KABUPATEN PINRANG

Herenal Daeng Toto*¹, Marsa², Ina Yuliana Dewi³, Nurdiana⁴
^{1,2,3,4}Universitas Dipa Makassar, Makassar

*Email: renaldsinjai09@undipa.ac.id

Abstract : *Partners in this community service activity are the PKK group in Paria Village, Pinrang Regency. Banana chips and cokko bananas have been produced a lot by the PKK group but unfortunately this business is underdeveloped and seems sober. Very simple packaging design, as well as a lack of knowledge in product promotion. The solutions provided are in the form of socialization of product processing and packaging, assistance in packaging design development, as well as training and provision of tools to package products better. Attractive product packaging design, in an effort to maintain product hygiene.*

Keywords: *Processing; Packaging; Banana Chips; Cokko Banana*

Abstrak : Mitra pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kelompok PKK desa Paria Kabupaten Pinrang. Keripik pisang dan pisang cokko telah banyak diproduksi oleh kelompok pkk namun sayang usaha ini kurang berkembang dan terkesan seadanya. Desain kemasan sangat sederhana, serta kurangnya pengetahuan dalam promosi produk. Solusi yang diberikan berupa sosialisasi pengolahan dan pengemasan produk, pendampingan pengembangan desain kemasan, serta pelatihan dan pemberian alat untuk mengemas produk dengan lebih baik. Desain kemasan produk yang menarik, dalam usaha menjaga kebersihan produk.

Kata Kunci : Pengolahan; Pengemasan; Keripik Pisang; Pisang Cokko

PENDAHULUAN

Produksi buah-buahan di Indonesia seperti nenas, salak, pisang, dan pepaya cukup tinggi (Kamsiati, E, 2010). Buah pisang merupakan buah yang sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia, yang dapat dikonsumsi kapan saja dan pada segala tingkatan usia (Lisawengeng, Y., Wenur, F., & Longdong, I. A. 2020). Pengolahan dan pengemasan keripik pisang (Syarifuddin, A., Dirpan, A., Rukka, R. M., & Latief, R, 2020). Pada waktu musim panen hasil yang berlimpah memiliki nilai jual yang rendah dan kadang juga belum dimanfaatkan (Rina, Y, 2005).

Salah satu cara untuk membuat pisang menjadi tahan dengan cara pengolahan dan pengemasan. Teknologi pengemasan yang semakin maju dan modern telah hampir meniadakan penggunaan bahan pengemas tradisional. Di antara contoh-contoh pengemasan modern diantaranya menggunakan bahan plastik, kaleng/logam, kertas komposit, dan lain sebagainya. Pengemasan merupakan salah satu faktor yang sangat penting dan mutlak diperlukan dalam persaingan dunia usaha seperti saat ini. Saat ini kemasan merupakan faktor yang sangat penting karena fungsi dan kegunaannya dalam meningkatkan mutu produk dan daya jual dari produk (Agustina, W., Indonesia, L. I. P., & No, J. K. T., 2011).

Seorang wirausaha tidak akan berhasil apabila tidak memiliki pengetahuan, kemampuan dan kemauan, pencapaian produktivitas kerja pada umumnya ditentukan oleh kompetensi yang dimiliki oleh individu yang bersangkutan. (Asmawiyah, 2021; Pasae et al., 2021). Salah satu upaya yang dapat dilaksanakan untuk pengembangan masyarakat di desa Paria Kabupaten Pinrang berdasarkan potensi yang dimiliki oleh masyarakat dan daerah setempat adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku seperti pisang menjadi olahan pisang dengan peran serta pelaksana PKM dari Universitas DIPA Makassar. Program kemitraan masyarakat (PKM) ini akan ditujukan pada usaha untuk memberdayakan ibu rumah tangga pada produksi makanan olahan dengan pengemasan lebih menarik sebagai penambah nilai jual oleh-oleh dari kabupaten Pinrang.

METODE KEGIATAN

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan sejak tanggal 12 November 2022, yang diikuti oleh kelompok PKK dan masyarakat Desa Paria Kabupaten Pinrang yang berjumlah 35 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pembuatan Keripik Pisang Dan Pisang Cokko

Sejatinya, produk keripik pisang bukan barang baru bagi masyarakat Indonesia. Namun dengan menambahkan sedikit inovasi, kini keripik tersebut banyak dicari konsumen dan menjadi salah satu peluang bisnis menarik yang menjanjikan untung besar bagi pelakunya (Malik, E. A., Adan, L. H., Rais, M., Abdullah, R., & Dja'wa, A, 2021).

Untuk membuat keripik pisang Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuatnya yaitu sebagai berikut : Bahan-bahan : 1 sisir buah pisang setengah matang, Pisang kepek atau pisang raja, 1 sdt kapur sirih, 1 liter air, dan Minyak Goreng.

Cara membuat keripik pisang asin gurih dan renyah yang pertama Campurkan dan larutkan kapur sirih ke dalam 1 liter air, Kedua, Kupas dan bersihkan buah pisang lalu iris tipis. Ketiga Rendam selama lebih kurang 1 jam ke dalam larutan air kapur. Keempat Setelah itu, angkat, cuci irisan pisang sampai bersih kemudian tiriskan. Kelima masukkan bumbu halus dan irisan pisang ke dalam wadah kemudian adukaduk hingga merata. Agar bumbu halus meresap, diamkan selama lebih kurang 5 menit. Keenam panaskan minyak goreng. Goreng irisan pisang dalam minyak banyak hingga renyah, kering, dan matang. Terakhir yang terakhir angkat dan tiriskan.

Untuk membuat pisang cokko yang dalam bahasa Indonesia diartikan sebagai pisang sembunyi yaitu : 1 buah pisang kapok, 100gr tepung terigu, 50 gr gula pasir, 15 gr mentega, garam secukupnya dan air secukupnya untuk hiasannya dapat diberikan parutan keju atau coklat tergantung selera.



Gambar 1. Proses Pembuatan Keripik Pisang Dan Pisang Cokko

2. Proses Pengemasan Keripik Pisang Dan Pisang Cokko

Proses pengemasan penting dilakukan untuk menambah nilai produk sehingga kegiatan PKM yang diadakan mengajarkan masyarakat kelompok PKK untuk membuat kemasan yang lebih menarik dalam pengolahan pisang sehingga memberikan nilai jual. Pengemasan yang masih sangat sederhana ini serta tidak menarik dianggap belum layak apabila penjualan pisang hendak dikembangkan melalui pasar modern atau pasar digital di masa mendatang (Rini, E. S., Arini, N. W. S., & Purnama, I. G. A. V, 2020).

Dalam hal pengemasan, mitra dapat lebih mengembangkan produk dipasar dan memperluas pasarnya karena tampilannya yang lebih menarik (Wardiah, I., Subandi, S., Kusitini, S., & Noor, M. H., 2020).



Gambar 2. Proses Pengemasan

3. Masyarakat Kelompok PKK Desa Paria Kabupaten Pinrang

Untuk mendorong terwujudnya kesejahteraan wilayah diperlukan peranan sosial dari masyarakat sekitar (Syahra, R., 2003). Kegiatan ini disambut baik oleh masyarakat dan kelompok PKK desa paria kabupaten pinrang untuk mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih baik dan memberikan tambahan ilmu pengetahuan baru kepada masyarakat dalam teknik pengolahan dan pengemasan keripik pisang dan pisang cokko



Gambar 3. Masyarakat Kelompok PKK Desa Paria Kabupaten Pinrang

SIMPULAN DAN SARAN

Mitra pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kelompok PKK desa paria kabupaten pinrang. Keripik pisang dan pisang cokko telah banyak diproduksi oleh kelompok pkk namun sayang usaha ini kurang berkembang dan terkesan seadanya. Desain kemasan sangat sederhana, serta kurangnya pengetahuan dalam promosi produk. Solusi yang diberikan berupa sosialisasi pengolahan dan pengemasan produk, pendampingan pengembangan desain kemasan, serta pelatihan dan pemberian alat untuk mengemas produk dengan lebih baik. Desain kemasan produk yang menarik, dalam usaha menjaga kebersihan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W., Indonesia, L. I. P., & No, J. K. T. (2011). Teknologi Pengemasan, Desain, dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan. *Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). Subang*.
- Asmawiyah. (2021). Meningkatkan Kinerja Usaha dalam Perspektif Kewirausahaan. *Nasyah Expanding Management*.
- Kamsiati, E. (2010). Peluang pengembangan teknologi pengolahan keripik buah dengan menggunakan penggoreng vakum. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(2), 73-77.
- Lisawengeng, Y., Wenur, F., & Longdong, I. A. (2020, August). Pengaruh Pengemasan terhadap Mutu Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*. L) pada Pengangkutan dari Pulau Biaro Ke Manado. In *COCOS* (Vol. 4, No. 4).
- Malik, E. A., Adan, L. H., Rais, M., Abdullah, R., & Dja'wa, A. (2021). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Di Desa Waowangi Kecamatan Sampolawa. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 72-75.
- Rina, Y. (2005) Pengolahan Keripik Buah-Buahan Lokal Kalimantan Menggunakan Penggoreng Vakum.
- Rini, E. S., Arini, N. W. S., & Purnama, I. G. A. V. (2020). Mendesain Ulang Kemasan dan Label Produk Kopi Odah. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, 2(3), 99-106.
- Syahra, R. (2003). Modal sosial: Konsep dan aplikasi. *Jurnal Masyarakat dan Budaya*, 5(1), 1-22.
- Syarifuddin, A., Dirpan, A., Rukka, R. M., & Latief, R. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Desa Talabangi Melalui Kegiatan Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Pisang. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 5(2), 227-237.
- Wardiah, I., Subandi, S., Kusitini, S., & Noor, M. H. (2020). Meningkatkan daya saing

produk usaha rumahan keripik singkong. *Jurnal IMPACT: Implementation and Action*, 2(2), 97-105.