BATOBO
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

BATOBO: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
E-ISSN : 2987-5129
Volume 01 | Nomor 02 | Tahun 2023

Keripik Pisang Bumil (Bubuk Milo) Sebagai Peluang Usaha Kekinian di Desa Ujung Tanjung Kecamatan Benai

Pebriandi[1*], Alfini[2], Dike Adelia[3], Lestiawati[3], Nurhaliza[4], Muhammad Alfajri[5]
[1]Jurusan Kehutanan, Universitas Riau
[2]Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Riau
[3]Jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Riau
[4]Jurusan Akuntansi, Universitas Riau
[5]Jurusan Pendidikan Matematika, Universitas Riau
pebriandi@lecturer.unri.ac.id*

Abstrak

Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang dilaksanakan dalam kegiatan ini adalah Keripik pisang cokelat yang diberi nama Keripik Pisang Bumil (Bubuk Milo). Keripik pisang cokelat merupakan makanan ringan yang dibuat dari buah pisang kepok yang diiris dan digoreng serta diberi tambahan perisa rasa cokelat dalam bentuk bubuk. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Ujung Tanjung, Kecamatan Benai, Kuantan Singingi. Kegiatan ini meliputi proses pembuatan produk inovasi dan pengemasan, sosialisasi dan pembagian produk kepada masyarakat setempat. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan menciptakan produk inovasi dari olahan keripik pisang yang dapat menjadi peluang usaha kekinian. Dalam kegiatan ini dilaksanakan sosialisasi kepada masyarakat, dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan baru mengenai pengolahan produk inovasi tersebut. Produk inovasi tersebut digemari oleh semua kalangan, khususnya kalangan anak-anak sehingga cocok untuk dipasarkan. Inovasi tersebut diharapkan dapat menambah penghasilan bagi masyarakat Desa Ujung Tanjung.

Kata Kunci:
Keripik pisang bubuk milo, Pengolahan, Pengemasan Produk, Desa Ujung Tanjung

1. Pendahuluan

Seiring berjalannya waktu, berbagai aspek dalam kehidupan mengalami transformasi, dari yang semula berbasis tradisi menjadi lebih modern. Transformasi ini berlangsung dengan cepat dan konsisten, dimana yang baik terus ditingkatkan menjadi lebih optimal melalui inovasi yang sesuai dengan kebutuhan zaman saat ini [1]. Mengingat dinamika perkembangan tersebut, setiap entitas, termasuk pelaku UMKM, dituntut untuk terus berinovasi guna memperbaiki kualitas produksinya dan bersaing di tengah persaingan pasar yang semakin ketat [2]. UMKM memiliki peluang untuk terus eksis dan tumbuh di tengah pandemi apabila memiliki tim yang terampil dalam pemanfaatan teknologi digital [3]. Perlu kiranya kita menumbuhkan jiwa kewirausahaan kepada para penduduk lokal [4].

Dengan kemajuan teknologi, buah pisang kini dapat diolah dengan metode mutakhir menjadi berbagai produk inovatif. Pengolahan buah pisang dilakukan untuk mencegah

kerusakan karena cepat matang dan membusuk [5]. Maka dari itu, untuk mencegah kerusakan akibat lamanya penyimpanan buah, diperlukan diversifikasi dengan mengolah pisang menjadi keripik [6]**.** Target UMKM ini adalah penduduk di Desa Ujung Tanjung, Kecamatan Benai, Kabupaten Kuantan Singingi. UMKM yang akan diperluas adalah produksi Keripik Pisang dengan tambahan bubuk Milo. Dalam proses produksinya, digunakan pisang yang sudah matang. Jenis-jenis pisang yang ideal untuk dijadikan keripik antara lain pisang kepok, pisang raja, dan pisang tanduk [7]. Bukan hanya pisang sebagai bahan utama, tapi juga diperlukan minyak goreng, bubuk Milo, dan garam dalam proses pembuatan.

Pisang Kepok adalah buah yang cocok dikonsumsi oleh siapa saja, tanpa memandang usia. Buah ini bisa dinikmati dalam kondisi mentah maupun sudah matang [7]. Namun, saat masih mentah, pisang memerlukan proses pengolahan agar rasanya menjadi lebih baik untuk dikonsumsi. Salah satu produk favorit masyarakat lokal dari pisang Kepok mentah adalah keripik pisang. Keripik pisang merupakan camilan yang dibuat dari buah pisang yang belum matang. Proses pembuatannya melibatkan teknik penggorengan [8]. Dapat menggunakan berbagai jenis pisang, seperti Pisang Kepok atau Ambon, Pisang Tanduk, Pisang Nangka, Pisang Kapas, Pisang Raja Uli, Pisang Kayu, dan varietas pisang lainnya, untuk diolah menjadi keripik pisang. Upaya pengolahan buah pisang menjadi keripik merupakan langkah untuk meningkatkan minat terhadap pisang dan memaksimalkan pemanfaatannya. Keberagaman jenis pisang yang digunakan dalam proses ini berkontribusi pada diversifikasi produk. Tak hanya itu, keripik pisang juga mengandung nutrisi tinggi, menjadikannya pilihan camilan yang sehat [1].

Misi dari kegiatan ini adalah menciptakan inovasi keripik pisang yang modern dengan rasa yang menarik dan diminati banyak orang. Dengan inovasi ini, diharapkan akan muncul peluang bisnis baru yang dapat mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat Desa Ujung Tanjung.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, ditemukan dua hambatan utama yang dihadapi oleh penduduk Desa Ujung Tanjung, yaitu:

1. Kekurangan informasi mengenai teknik mengolah pisang menjadi keripik pisang dengan bubuk Milo.
2. Keterbatasan keahlian dalam meracik pisang menjadi keripik pisang dengan bubuk Milo

Untuk mengatasi tantangan tersebut, masyarakat perlu mengambil langkah konkret dalam meningkatkan manajemen bisnis mereka. Upaya yang dapat diambil antara lain adalah memperluas pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola bisnis, mengembangkan inovasi produk seperti keripik pisang dengan bubuk Milo, dan memperbaiki kemasan produk untuk menjaga keawetan dan kebersihan. Melalui langkah-langkah ini, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan penduduk Desa Ujung Tanjung.

Biasanya, keripik pisang yang tersedia di pasaran adalah versi asli atau tanpa variasi rasa [8]. Keripik pisang varian original memiliki sentuhan rasa asin akibat penambahan

garam selama proses pembuatan. Varian ini sudah lumrah ditemukan di pasaran. Sebagai inovasi, diciptakan Keripik Pisang Bumil (Bubuk Milo) sebagai potensi bisnis modern di Desa Ujung Tanjung, Kecamatan Benai, Kabupaten Kuantan Singingi. Keripik Pisang Bumil menawarkan cita rasa manis dengan nuansa coklat, yang umumnya disukai banyak orang, terutama anak-anak. Produk ini memiliki tekstur yang kering dan garing, mirip dengan keripik pisang lainnya. Karena teksturnya yang kering, produk ini memiliki daya simpan yang lebih baik.

2. Metode Kegiatan

Tempat, Waktu , Dan Peserta

Kegiatan UMKM dilaksanakan di desa Ujung Tanjung, Kecamatan Benai, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau pada tanggal 12 Agustus 2023.

Alat Dan Bahan

Alat yang digunakan meliputi: pisau cutter, pisau pisang, baskom, wajan, saringan minyak, dan kompor gas. Bahan utama yang digunakan adalah buah Pisang Kepok atau Ambon hasil kebun masyarakat Ujung Tanjung. Bahan lainnya meliputi: air, garam, minyak goreng dan bubuk milo, kemasan dan logo produk.

Metode Sosialisasi

Salah satu pendekatan utama dalam kegiatan ini adalah melalui metode sosialisasi. Pendekatan sosialisasi tersebut berperan penting dalam meningkatkan pemahaman masyarakat [9]. Kegiatan sosialisasi ini diselenggarakan secara langsung di Balai Pertemuan Desa Ujung Tanjung. Pendekatan ini dianggap sebagai cara yang efektif dan tepat untuk mengkomunikasikan program kerja dari mahasiswa kukerta.

3. Hasil dan Pembahasan

Pisang Kepok dikenal dengan cita rasa manis yang mirip dengan jambu. Hal ini berarti karakteristik manis dari pisang Kepok berbeda dengan jenis pisang lain seperti barangan atau raja. Keunikan rasa manis dan tekstur yang istimewa dari pisang Kepok membuatnya menjadi favorit bagi pelaku usaha dalam proses pemasaran, pengolahan, dan budidaya pisang Kepok [10]. Melalui kegiatan sosialisasi tentang pembuatan keripik pisang bumil, pengetahuan mengenai variasi rasa dalam keripik pisang meningkat pesat. Sebelumnya, banyak masyarakat yang hanya mengenal keripik pisang dengan rasa asin. Namun, setelah sosialisasi, para ibu mendapati bahwa keripik pisang bisa bervariasi rasa, termasuk dengan sentuhan manis khas coklat Milo.

Acara sosialisasi ini dihadiri oleh 30 peserta, dimana mayoritas adalah ibu-ibu. Seluruh kegiatan berjalan dengan sukses, mulai dari penyuluhan hingga proses distribusi produk. Dalam pembuatan produk Keripik Pisang Bumil, langkah pertama adalah menyiapkan buah pisang dan melanjutkannya dengan proses pengupasan. Selanjutnya, buah pisang yang sudah dikupas direndam dalam air dengan tambahan garam sesuai kebutuhan. Langkah ini dilakukan untuk mengeluarkan getah dari buah pisang [7]. Selanjutnya, pisang dipotong tipis menggunakan pisau khusus pisang dan digoreng

dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan intensitas api yang medium. Setelah mengalami perubahan warna dari kuning cerah menjadi kecoklatan, pisang diambil dan dibiarkan mengendap sejenak.

Pengembangan varian rasa dilakukan dengan mencampurkan bubuk coklat Milo, dimana bubuk tersebut ditaburkan ke atas keripik pisang yang telah digoreng. Setelah itu, semua bahan dikocok hingga teraduk sempurna. Langkah terakhir adalah proses pengepakan untuk keripik pisang bumil dengan tambahan bubuk Milo.



Gambar 1. Produk Keripik Bumil dalam kemasan

Tidak hanya meningkatkan pemahaman mengenai variasi keripik pisang, kegiatan sosialisasi ini juga menginspirasi ide bisnis yang relevan dengan zaman. Keripik Pisang Bumil dengan inovasi tersebut mendapatkan sambutan positif dari berbagai usia, terutama anak-anak. Berdasarkan feedback dari masyarakat yang mencoba, dari generasi muda hingga lansia, produk tersebut diterima dengan baik dan memiliki potensi besar untuk diperjualbelikan.



Gambar 2. Foto bersama ibu-ibu dengan produk Keripik Pisang Bumil

4. Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan tentang pembuatan keripik pisang bumil bagi ibu-ibu telah memperluas wawasan dan membuka potensi bisnis modern. Inovasi tersebut diharapkan mampu meningkatkan pendapatan bagi warga Desa Ujung Tanjung. Kendala yang dihadapi oleh UMKM di Desa Ujung Tanjung meliputi kekurangan informasi mengenai teknik pembuatan keripik pisang dengan bubuk Milo serta keterbatasan keahlian dalam proses transformasi pisang menjadi keripik dengan tambahan bubuk Milo.

Ucapan Terima Kasih

Terima Kasih kami ucapkan kepada Universitas Riau, Dosen Pembimbing Lapangan, Kepala Desa Ujung Tanjung, Masyarakat Desa Ujung Tanjung dan seluruh komponen yang terlibat yang telah membimbing dan membantu kami dalam pengabdian terjun ke lapangan sehingga kami dapat memberikan edukasi dan bermanfaat untuk masyarakat.

Daftar Pustaka

[1] D. Suryanto, M. Program, D. Ilmu, M. Universitas, and N. Malang, “Digital Marketing, Msme Product Marketing Innovation,” *International Journal of Educational Research & Social Sciences,* vol. 2, no. 6, 2021, [Online]. Available: https://ijersc.org/

[2] N. R. Kirom, S. Sudarmiatin, and A. Hermawan, “E-commerce strategy for msme innovation development in the new normal era,” *International Journal of Environmental, Sustainability, and Social Sciences*, vol. 3, no. 1, pp. 169–178, 2022, [Online]. Available: https://journalkeberlanjutan.com/index.php/ijesss

[3] D. Pengeragoan, I. Wayan Ardiyasa, and I. Putu Candra Wibawa, “Pembuatan Aplikasi E-Commerce Berbasis Web pada UMKM Kopi UD. Arta Merta Banjar Badingkayu,” *WIDYABHAKTI JURNAL ILMIAH POPULER*, vol. 1, no. 3, pp. 67–71, 2018.

[4] A. Hamzah, Y. Yunandra, and P. Pebriandi, “Pemanfaatan Limbah Masyarakat dalam Pembuatan Pupuk Kompos di Desa Kuok Utilization of community waste in making compost in Kuok Village,” *JCSPA: Journal Of Community Services Public Affairs*, vol. 1, no. 1, pp. 7–10, 2020.

[5] A. P. P. Hartoyo, N. Wijayanto, T. Karimatunnisa, and A. Ikhfan, “Keanekaragaman hayati vegetasi pada praktik agroforestri dan kaitannya terhadap fungsi ekosistem du Taman Nasional Meru Betiri, Jawa Timur,” *Jurnal Hutan Tropis*, vol. 7, no. 2, pp. 1–13, 2019.

[6] S. Koswara and L. Rizky Megawati, “Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat (The Added

Value Improvement of Banana Chips Business in Tenajar Village, Indramayu District, West Java)," *Agrokreatif*, vol. 5, no. 3, 2019.

[7] M. Basri *et al.*, "Pelatihan pembuatan keripik pisang dan opak mini pelangi: inovasi produk pemanfaatan hasil kebun di desa mekar sari," 2021.

[8] A. Nurmaimanah and P. Suryadharma, "Peningkatan Mutu Organoleptik Keripik Pisang Produksi Kelompok Wanita Tani di Desa Neglasari (Improvement the Organoleptic Quality of Banana Chips Production by Farmer Women Group in Neglasari Village)," *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat Maret*, vol. 2, no. 2, pp. 257–262, 2020.

[9] P. Pebriandi, A. Fatriansyah, D. Rizka, L. Nur Indahsari, N. Oktari Yulanda, and N. Nurianti, "Sosialisasi Pencegahan Stunting pada Masyarakat Desa Simandolak Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi," *ARRUS Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 2, no. 2, pp. 2964–1195, 2023, doi: 10.35877/454RI.abdiku2153.

[10] R. Ramlawati and S. Serang, "Pembuatan keripik pisang cokelat bagi kelompok mitra," *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, vol. 1, 2019.